

# Pestobullar

Recept till ca 24 st. Goda t.ex. till lättare sallader.

Ugnsvärme 250 grader.

## Deg

4 dl mjök  
50 g jäst  
1 msk socker  
1 tsk salt  
50 g rumsvarmt smör  
ca 9 ½ dl vetemjöl

## Fyllning och pensling

1 dl pesto  
½ dl finhackade pinjenötter  
1 uppvispat ägg



## Gör så här

1. Värm mjölken fingervarm. Smula ner jästen i en degbunke och tillsätt mjölken. Rör om tills jästen är upplöst. Tillsätt socker och salt, klicka ner smöret.
2. Tillsätt vetemjölet, och arbeta samman till en blank och smidig deg.
3. Täck bunken med en bakduk och låt degan vila i ca 30 minuter.
4. Häll upp degen på ett väl mjölat bakbord. Knåda samman lätt.
5. Kavla ut degen till en rektangel i storlek ca 60x40 cm. Dela degen i sex jämnstora fyrkantiga bitar (dela degen i två längder som var och en sedan delas i tre fyrkanter). Dela till sist varje fyrkant från hörn till hörn så det blir fyra trekantiga bitar (se bild).
6. Blanda peston och de finhackade pinjenötterna, och lägg en klick fyllning mitt på varje trekant.
7. Vik samman varje bulle så här: lyft upp ena degspetsen från hörnet, vik den över fyllningen och peta in den under bullen. Lyft upp spetsen från fyrkantens mitt och tryck fast den mitt på bullen. Lyft till sist den kvarvarande hörnspetsen över bullen och peta in den under bullen på motsvarande sida.
8. Lägg bullarna på bakplåtspappersklädd plåt och ställ dem att jäsa till knappt dubbel storlek (ca 25 minuter). Sätt ugnen på 250 grader.
9. Pensla bullarna med ägg.
10. Grädda de färdigjästa bullarna i mitten av ugnen i 5–6 minuter.

