

# Baka bullar i bake-off ugnen

Nytt för hockeysäsongen 2017/2018 är att vi har köpt in en bake-off ugn så att vi kan baka våra egna bullar i kiosken.

***Ugnen är sponsrad av Mats Mattsson från Håbo Buss och vi har lovat att vid varje A-lagsmatch så bjuder vi honom på en kaffe och nygräddad kanelbulle i kiosken!***

Instruktion att baka bullar i ugnen:

1. Bullarna som ska bakas finns i frysen i kiosken eller nere i nedre kioskens frysar och ska tas fram ca 30 minuter innan bakningen.
2. Ugnen ska vara på 180 grader och gräddas i både över- och undervärme när du gräddar.
3. Lägg bakplåtspapper på plåten (finns i hyllan) och lägg upp de halvtinade bullarna på plåten.
4. Bullarna gräddas sedan i ugnen i ca 10-12 minuter eller tills de har fått fin färg. Tiden kan variera något beroende på bullar. Ju kallare ugn och ju mer frysta bullarna är – desto längre tid i ugnen. Om det är så att du tar bullar direkt ur frysen och gräddar i ugnen så ska de naturligtvis gräddas längre i ugnen – du får ha lite koll där själv och ta ut bullarna när de har fått färg.
5. När bullarna är färdiggräddade lägg gärna upp dem i en korg/uppläggningsfat och ställ fram i kioskluckan.
6. Öppna gärna dörren ut mot ishallen en stund så att en ljuv doft av nybakade bullar sprids i hallen.

***OBS! Vid exempelvis A-lagsmatch, större cuper och/eller poolspel då det är mycket folk i ishallen – tänk på att grädda bullar så de är klara till pauserna.***