

Semlor, snipplor och kakor med twist med Linn Utbult.

I år infaller fettisdagen den 5 mars. Förr i tiden inledde den dagen en längre period av fasta, men i dag är den för de allra flesta mer förknippad med bakverket semla än den kristna högtiden. folk o folk har pratat semlor och bakning med Linn Utbult, vinnaren av *Hela Sverige bakar* 2018.



Foto: Frida Wismar

Semla är Linn Utbults favoritbakverk som hon skulle kunna baka och äta året om och ibland flera kvällar i veckan.

– Men om jag ska vara ärlig tycker jag att det egentligen är för tidigt när de finns till försäljning redan i början av februari. Då tappar man lite av längtan efter dem på något sätt, säger hon.

Linn berättar att hon under sin graviditet ibland handlade semla till sig själv, men tyckte att det kändes löjligt att hon skulle äta den ensam.

– Därför köpte jag alltid två semlor, så att det såg ut som att jag skulle gå på fika. Problemet var bara att jag varje gång satte i mig båda. Det kunde bli sex till åtta stycken på en vecka, säger hon och skrattar.

Feministiska semlor har gjort succé

Linn älskar att sätta en twist på sina kakor och tårter när hon bakar, och testar sig gärna fram med olika kryddor och kombinationer. Men när det gäller semlor föredrar hon den traditionella smaken med hemmagjord mandelmassa, gärna med rostade mandlar, och lättvispad grädde samt en härligt luftig kardemummabulle.

– Jag tycker dock att det alltid är fritt fram för andra att tolka hur de vill. Tycker du om chokladsemla, så gör det! Självt tycker jag att det är roligare att leka med utseendet än med smaken när det gäller semlor.

I tv bakade hon en så kallad vegabulle. Den är egentligen en traditionell kanelbulle, men i en lite ovanlig form.

– Jag och programledaren Tina skämtade om den ogräddade bullens utseende.

De ser precis ut som snippor och ”snippbullen” blev omtalad i programmet. Linn kunde inte låta bli att testa att göra semlor på samma sätt – som en vetebulle med mandelfyllning, och därefter mandelmassa och grädde som vanligt men i formen av en snippa

– Jag kallar dem snippor. Man måste skoja till det lite – livet blir så mycket roligare då.

Linn har även bakat en semmeltårta som ett brytbrödsbakverk format som feministmärket. Båda varianterna finns på bloggen och på instagram.

– Många har hört av sig och varit jättepositiva till dessa, säger hon.

Tv-programmet gav många skratt

Linn har varit hobbybagare sedan hon var barn. I höstas vann hon alltså efter hård konkurrens baktävlingen i tv-programmet Hela Sverige bakar.

– Det var det roligaste och det knäppaste jag har gjort någonsin. Tänk att vakna på morgonen och det första du gör är att skratta och det sista du gör är också att skratta över allt du har varit med om under dagen.

Segern gav Linn möjlighet att ge ut en egen kokbok: *Salt som Socker*, som släpptes i december.

– Den har tagits emot otroligt väl. Jag tror att många uppskattar att den skiljer sig från de andra böckerna av Hela Sverige bakar-vinnare. De har varit mer i ljusa färger och min går mer i svart och har ett råare uttryck.

Intresset för bakning kom tidigt. Föräldrarna litade på att hon skulle klara av både ugn och spis utan att bränna sig redan i förskoleåldern, och hon stavade sig fram i recepten när hon knappt kunde läsa.

– Det är nog därifrån min smaksäkerhet kommer, att jag vågade prova och testa nya saker och kryddor och pimpa sockerkakan på olika sätt.



Karantän i hemmet gav tid till bakning

Intresset för mer professionella bakverk kom i samband med att det första barnet föddes. Han kom tre månader för tidigt och de blev mer eller mindre satta i karantän hemma på grund av infektionsrisken.

– Då hade jag tid att testa mig fram lite och upptäckte att jag är rätt grym på det här med fina dekorationer och att få fram bra smaker.

När Linn inte bakar arbetar hon som kafferostare och tehandlare, ett jobb som också handlar om smak och går bra att kombinera med det hon vill göra i framtiden – baka ännu mer.

Hon har en välbesökt blogg och har börjat hålla kurser och utbildningar i bakning. Siktet är inställt på att inspirera andra att baka snarare än att baka kakor och sälja.

– Jag vill fortsätta att ta fram recept, gärna skriva för tidningar och andra bloggare, göra fler böcker samt tv kopplat till bakning, säger hon beslutsamt.

Hur är din "bakstil"?

– Jag gör gärna klassiska bakverk och twistar till dem lite. Småkakor är favoriten, men i stället för bara sirap i dina kolakakor så kan det vara gott att till exempel tillsätta lite muskotnöt eller syltad ingefära. Jag försöker att hela tiden utmana recepten lite och piffar gärna till det så att det blir visuellt vackert också.

– Jag tycker också om kontraster. Det är därför min bok och blogg heter Salt som socker. Våga dra på lite flingsalt på chokladen – det kommer att förhöja smaken!

Hon förespråkar även att möta det varma med det kalla, det krämiga med det krispiga, det söta med det salta ...

– Försök att hitta en kompis till smaken och gå inte bara på hallon, utan testa kanske nötter, salt eller lakrits i stället. Jag vill också poängtera att man inte ska vara rädd för att göra fel. Har du inte mandelmjöl hemma, så strunta i det, och ta något annat, säger hon övertygande.

Recept på Linns snipplor hittar du här ->

Fakta:

Namn: Linn Utbult

Ålder: 37 år

Familj: Sambon Henrik samt barnen Nils 8 år och Elis 5 år.

Bor: Torslanda utanför Göteborg.

Favoritbakverk: Nybakad croissant eller wienerbröd och älskar småkakor, kolasnittar och semlor.

Köksredskap: Kan inte vara utan sin digitala köksvåg, Linn väger alla ingredienser. En annan favorit är köksassistenten från Ankarsrum.

Aktuell med: Tog hem segern i höstens avsnitt av Hela Sverige bakar, samt släppte kokboken Salt som Socker i december 2018.

I Sociala medier: Bloggar på www.saltsomsocker.se samt på instagram [@salt_som_socker](https://www.instagram.com/salt_som_socker)



Här kan du tävla om Linn Utbults dessertbok!

->



Boulard Grand Solage Pays d'Auge, 700ml

Systembolagsnummer: 58

324,00 kr

Ett tips för att ge semlan en extra smakdimension är att blanda mandelmassan med t ex cognac eller calvados. [Inspireras gärna av det här receptet med Calvados och äpplen i semlan >>](#)