

Hektisk tisdag för bagarna när semlan står i fokus

Publicerad: 4 mars 2003

Författare: Fredrik Norman

Idag är det som känt Fettisdagen och som sig bör ätes det semlor i mängder. Vid i stort sett varenda fikarum, oavsett arbetsplats, finner man människor med den karaktäristiska vita toppen på näsan efter grädde och florsocker. Redan tidigt på morgonen syns människor runt med påsar och kartonger med konditoriernas semlor till staden.



På Frosths Konditori träffar vi bagarfamiljen Östlund och får

följa med in bakom kulisserna där ett tillsynes oändligt antal bullar väntar på att förse med grädde och mandelmassa innan de slutligen hamnar ute vid kunden och får kallas semla. Tidigt i morse började arbetet med att förse alla fettisdagsfirare med denna ganska enkla med ändå så komplexa godbit. Peter Östlund vilar ut efter en hektisk morgon och berättar att man förhoppningsvis kommer att lyckas göra alla deras kunder glada med de ca 2000 semlor som bakats.

-Vi får hoppas att det räcker, det borde det nog göra, säger han skrattande.

Frosths har ett rykte om sig att göra de bästa semlorna i staden. Huruvida detta rykte är sant eller ej låter vi finsmakarna – kunden – själv avgöra. Ändå kan vi inte låta bli att fråga om vad hemligheten med en bra semla är.

-Vi har faktiskt också hört att våra semlor är mycket uppskattade. Men några direkta hemligheter har vi inte. Det gäller att ha bra råvaror och ett bra bröd, förklarar bagarna Östlund tillsammans. -Att det inte blir samma smak när man bakar hemma beror på att bullarna inte kan jäsa sig lika luftiga och fina. Det krävs ett riktigt jässkåp för att uppnå perfektion, tillägger de.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/hektisk-tisdag-for-bagarna-nar-semlan-star-i-fokus/>