



Godaste lussebullarna

Ingredienser 40 stycken

50 g	jäst för söta degar
5 dl	mjök
250 g	kesella lätt
0,5 g	saffran, en påse
1,5 dl	vit baksirap
0,5 tsk	salt
17 dl	kärnvetemjöl med fullkorn, cirka, eller vanligt kärnvetemjöl
100 g	smör

Garnering och pensling:

russin

ägg

Tillagning

De saftigaste och godaste lussebullarna bakar du med mjukt smör, vit baksirap, jäst för söta degar och kesella. Både vanligt kärnvetemjöl och kärnvetemjöl med fullkorn ger ett utmärkt resultat.

1 Ta fram alla ingredienser och låt dem bli rumstempererade.

2 Smula jästen i en köksmaskin eller degbunke. Värm mjök och kesella till fingervärme 37 grader. Häll över jästen och rör om så att jästen löser sig.

3 Tillsätt saffran, sirap, salt och cirka 15 dl av mjölet.

4 Klicka ner smöret i omgångar. Arbeta degen tills den blir blank och smidig och släpper från bunkens kanter. Tillsätt eventuellt mer mjöl.

5 Låt jäsa övertäckt i cirka 40 minuter.

6 Arbeta snabbt ihop degen på mjölat bakbord och baka ut den till cirka 35 kusar eller fantasifigurer.

7 Lägg dem på bakplåtspappersklädda plåtar. Garnera med russin. Låt jäsa övertäckta i cirka 30 minuter.

8 Sätt ugnen på 225 grader. Pensla med uppvispat ägg.

9 Grädda mitt i ugnen 5–8 minuter. Stora figurer gräddas i 200 i 10–15 minuter