



Foto: Lina Eriksson

Lussekatter

Ingredienser 40 lussekatter

2 påsar	saffran, 1 g
0,5 tsk	salt
200 g	smör
5 dl	mjök
1,5 dl	strösocker
50 g	jäst, för söta degar
1 st	ägg
1 kg	vetemjöl, (17 dl)

Garnering och pensling

1 st	ägg, uppvispat russin
------	--------------------------

Tillagning

En lättbakad deg för traditionella lussekatter.

1. Stöt saffran och salt i mortel.
2. Smält smöret i en kastrull, tillsätt mjök och socker och värm till 37° (fingervarmt).
3. Smula jästen i en bunke. Häll över lite av mjölkblandningen. Rör tills jästen löst sig.
4. Tillsätt resten av mjölken, saffran, ägg och det mesta mjölet, spara lite till utbakningen. Arbeta degen smidig. Täck med bakduk. Låt jäsa 45 min.
5. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och arbeta ihop den. Dela upp degen i 2 delar.
6. Rulla fingertjocka längder ca 20 cm långa. Rulla ytterändarna åt olika håll. Lägg på plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa under bakduk ca 30 min.
7. Sätt ugnen på 200°. Pensla lussekatterna med ägg, tryck i russin. Grädda bullarna mitt i ugnen 6-8 min.