



Saffransbullar med mandelmassa

Ingredienser 40 bullar

150 g	smör
5 dl	mjök
50 g	jäst
2 dl	strösocker
2 krm	salt
2 påsar	saffran, (à 0,5 g)
14-15 dl	vetemjöl, (840-900 g)

Fyllning:

200 g	mandelmassa
100 g	smör
1 st	apelsin, rivet skal

Pensling:

1 st	ägg
------	-----

Garnering:

1 påse	mandelspån, (50 g)
--------	--------------------

Tillagning

Vi tar mandelmassa i lussebullarna i stället. Jättegott!

1. Smält smöret. Tillsätt mjölken och värm till fingervarmt, 37°. Smula jästen i en bunke. Häll lite av degvätskan över jästen och rör tills den löst sig.

2. Tillsätt resten av degvätskan, socker, salt, saffran och nästan allt mjöl, spara lite till utbakningen. Arbeta degen smidig tills den släpper bunkens kanter. Låt degen jäsa övertäckt ca 40 min.

3. Riv mandelmassan och blanda med smör och rivet apelsinskal

4. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och dela den i två bitar. Kavla ut varje bit till en platta, ca 40 x 30 cm. Bred på fyllningen och rulla ihop. Skär rullarna i ca 2 cm breda bitar. Lägg bitarna med snittytan uppåt på plåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa övertäckta ca 30 min.

5. Sätt ugnen på 250°. Pensla bullarna med uppvispat ägg och strö över mandelspån. Grädda mitt i ugnen 8-10 min. Låt bullarna svalna på galler.