



Saffransbullar

Ingredienser 70 bullar

300 g	smör
1 l	mjök
100 g	jäst
2,5 dl	strösocker
2 st	ägg
3 påsar	saffran
3 l	vetemjöl

Tillagning

- 1 Smält smöret, häll i mjölken och låt den bli ljummen.
- 2 Rör ner jästen och tillsätt socker och ägg, stöt saffranet med sockerbiten och blanda i.
- 3 Tillsätt mjölet lite i taget. Knåda degen noggrant eller kör i hushållsassistent. Täck över degen och låt den jäsa i 35 minuter.
- 4 Sätt ugnen på 250 grader. Ta upp degen och forma till enkla eller dubbla saffransbullar.
- 5 Låt bullarna jäsa under en lätt fuktad och varm handduk, cirka 30 minuter. Pensla med ägg, och garnera med pärlsocker och russin.
- 6 Grädda bullarna cirka 5 minuter. Låt svalna under bakduk.