



Saffransgiffles med mandelmassa

Ingredienser: ca 16 st

25,0 gram	Jäst röd (för söta degar)
2,5 dl	Mjök
125 gram	Kesella
0,5 gram	Saffran
0,8 dl	Baksirap (vit)
0,2 tsk	Salt
8,0 dl	Vetemjöl
1,0 dl	Mjöl till utbakning
50,0 gram	Smör (rumsvarmt)

Fyllning:

50,0 gram	Smör (rumsvarmt)
75,0 gram	Mandelmassa

Tillagning

1. Smula ner jäst i en bunke. Låt smöret bli rumsvarmt. Mandelmassan bör vara kall.
2. Värm mjök och kesella till fingervarmt (37°C). Häll mjöklblandningen över jästen och rör om så att jästen löser sig.
3. Tillsätt saffran, sirap och salt. Rör ner det mesta av mjölet. Blanda.
4. Klicka ner lite smör i taget och arbeta in. Tillsätt mjöl lite i taget och arbeta degen tills den blir blank och smidig och släpper från kanterna.
5. Lägg en duk över och låt jäsa i 40 minuter.
6. Knåda degen på ett mjölat bakbord och dela i två delar. Kavla ut delarna till tunna runda plattor.
7. Bred smör på den utkavlade degen och riv mandelmassa över. Skär degen i trekanter (som tårtbitar). Rulla ihop varje triangel. Börja från den breda delen.
8. Lägg giffelarna på bakplåtsklädda plåtar. Låt jäsa under bakduk i 30 minuter.
9. Sätt ugnen på 225°C.
10. Vispa upp ägg med gaffel i en kopp. Pensla giffelarna med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen till fin färg, 8- 10 minuter beroende på storlek.

Kommentar

Tips: Använd kylskåpskall mandelmassa. Den är lättare att riva.