



Saffranskransar

Ingredienser 2 saffranskransar

50 g	jäst, (för söta degar)
5 dl	mjök
200 g	smör
1 st	ägg
1 dl	strösocker
2 paket	saffran, (å 0,5 g)
15 dl	vetemjöl, extrafint

Fyllning

2 st	apelsiner, rivet skal
125 g	mandelmassa
100 g	smör

ovanpå

1 st	ägg, uppvispat
50 g	mandelspån

Tillagning

1 Smula jästen i en bunke och rör ut den i lite av den kalla mjölken. Smält smöret, tillsätt resterande mjök och värm till 37°. Häll degvätskan över jästen. Tillsätt ägg, socker, saffran och arbeta ner mesta mjölet (1 dl mjöl till utbakning) till en mjuk, smidig deg. Täck degbunken och ställ degen att jäsa ca 40 min till dubbel storlek. Gör under tiden fyllningen.

2 Riv av det yttersta gula skalet av två vältvättade apelsiner, riv också mandelmassan. Mosa ihop det rivna med smör och rör samman till en mjuk fyllning.

3 Tag upp degen på mjölad bänk eller bakbord. Dela den i två delar och kavla ut en i taget till en ca 1/2 cm tjock rektangel på 15 x 40 cm. Bred ut hälften av fyllningen på vardera delen i ett jämnt lager över hela den utkavlade degen.

4. Rulla ihop degplattan med sin fyllning på längden till en rulle. Lyft över den till en plåt med bakplåtspapper. Forma en ring och nyp ihop ändarna. Klipp sedan sneda flikar och vik en flik i taget bakat.

5 Vik varannan åt höger och varannan åt vänster, dra lite och tryck till. Ställ kransarna på var sin plåt att jäsa under dukar ca 30 min. Sätt ugnen på 200° (varmluftsugn 180°).

6 Pensla en krans i taget med uppvispat ägg. Strö över flagad mandel. Grädda i nedre delen av ugnen 200° ca 20 min. I varmluftsugn kan båda plåtarna gräddas samtidigt. Flytta de gräddade kransarna till galler och låt dem svalna helt under duk.