



Saftiga lussebullar

Ingredienser

1 paket	jäst, för söta degar (50 g)
150 g	smör
5 dl	mjök, gärna röd (3%)
1 burk	kesella naturell, (250 g, 10%)
0,5 tsk	salt
2 dl	socker
3 paket	saffran, (1-1,5g)
1 st	ägg
17 dl	vetemjöl special

Pensling och garnering

1 st	ägg
1 dl	russin

Tillagning

Det här receptet ger riktigt saftiga och goda lussebullar. En något sötare smak får man om man byter ut Kesella naturell mot Kesella vanilj, eller lägger till en tesked vaniljsocker. Gillar man lite kraftigare saffransmak går det bra att öka till 3 paket saffran (1,5 g).

1. Smält smöret i en kastrull och häll i mjölken. Värm till ca 37 grader.
2. Tillsätt saffran och kesella i degvätskan. och häll den sedan över jäst
3. Smula ner jästen i en degbunke. Häll i degvätskan och rör tills jästen löst sig.
4. Tillsätt salt, socker och ägg. Rör tills allt blandats.
5. Häll i ca 15 dl av mjölet och arbeta till en smidig deg. Tillsätt försiktigt resten av mjölet, lite i taget och arbeta degen tills den är smidig.
Var försiktig så att du inte tar i för mycket mjöl, då kan bullarna bli lite torra. Degen ska släppa från bunkens kanter, men fortfarande kännas lite, lite kladdig.
6. Låt saffransdegen jäsa under bakduk till ungefär dubbel storlek i ca 45-50 minuter.
7. Knåda degen på lätt mjölat bakbord. Dela den i ca 32 delar och rulla varje del till avlånga rullar. Forma dem sedan till lussebullar genom att snurra ändarna mot mitten.
8. Lägg bullarna på ugnsplåtar med bakplåtspapper. Låt jäsa under bakduk i 30 minuter.
9. Pensla dem med ägg och garnera med russin. Grädda dem i 250 grader mitt i ugnen i ca 8-10 minuter. Låt svalna på galler.