



Saftigt saffransbröd

Ingredienser 50 bullar

150 g	smör
6 dl	mjök
1 g	saffran
1 msk	strösocker
50 g	jäst
1 st	ägg
0,5 tsk	salt
11 dl	vetemjöl
9 dl	vetemjöl special
125 g	smör
1,5 dl	strösocker
2 tsk	kardemumma, stött
1 st	ägg, till pensling

Garnering

75 g	smör, smält
2 dl	strösocker

Tillagning

Bullarna blir saftiga och goda då smör och socker blandas in efter första jäsningen.

1. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och låt det bli fingervarmt, 37°.
2. Stöt saffranet med socker och blanda ner i degvätskan.
3. Finfördela jästen i en bunke och håll den fingerljumna degvätskan över. Tillsätt ägg.
4. Tillsätt salt och det mesta av mjölet. Arbeta till en smidig deg. Strö över lite mjöl och låt degen jäsa övertäckt ca 40 min.
5. Rör smör och socker poröst. Tillsätt kardemumma. Arbeta ner smör- och sockersmeten i degen med elvispens degkrokar.
6. Ta upp degen och baka ut den till bullar.
7. Lägg bullarna på bakpappersklädda plåtar. Låt jäsa övertäckta ca 20 min.
8. Sätt ugnen på 225°. Pensla bullarna med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen ca 12 min. Låt svalna.
9. Pensla med smält smör och doppa i socker.