

Annies lussebullar

ca. 40 stk

INGREDIENSER:

- 50 g jäst
- 200 g smör
- 5 dl mjölk
- 3-4 paket
(1 ½ - 2 g) saffran
- ½ tsk salt
- 1 ½ - 2 dl socker
- 1 ägg
- Ca 1 ½ liter (900 g)
vetemjöl

Starta med att smula sönder jästen i degbunken.

Smält smöret, tillsätt mjölken och låt den bli fingervarm (37 C). Rör ner saffran i mjölken (om safranet inte är finpulerat, stöt det i mortel med lite socker).

Häll blandningen över jästen och rör om så att den löser sig.

Tillsätt salt, socker, ägg och nästan allt mjöl (lite åt gången).

Arbeta degen kraftigt så att den blir blank och släpper bunken. Tillsätt mer mjöl om degen är kladdig.

Strö mjöl över degen och låt den jäsa under bakduk. Låt den jäsa till dubbel storlek i ca. 40 min (det gör inget om de jäser i en timme).

Ta upp degen på mjölat bakkbord och knåda den smidig.

Baka ut till lussekatter, längder eller kransar.

Lägg det utbakade brödet på plåtar med bakplåtspapper. Lägg på bakduk och låt brödet jäsa 20-40 minuter.

Pensla med ägg och garnera med russin, pärlsocker eller hackad mandel.

Sätt in bullar i 225-250 C i ca 5-10 min.

Kransar eller större bröd i 200-225 C 15-25 min.

