BAKA

Lussebullar med pistage

Kock: **Roy Fares** Tid: **180 min** Portioner: **40**

180

Prova detta recept på härliga saffransbullar med krämig pistagefyllning för att komma in i den rätta julstämningen. Perfekt inför Lucia, ta på dig förklädet och sätt igång redan i kväll.

INGREDIENSER

Saffranslag
2 g saffran
1 msk strösocker
1.5 msk konjak eller vodka

Pistagefyllning
300 g varmt vatten
150 g pistagenötter
100 g smör, rumsvarmt
5 g vaniljsocker
1.5 dl strösocker

10 g apelsinblomsvatten (valfritt)

Fördeg
5 dl mjölk
40 g jäst
1 g saffran (eller 1,5 g saffranslag)
2 dl strösocker
8 dl vetemjöl

Tillsätt i fördegen
150 g smör (rumstempererat)
1 tsk salt
5.5-6.5 dl vetemjöl

Pensling och garnering
1 st ägg
pärlsocker
hackade pistagenötter

GÖR SÅ HÄR

1. Saffranslag: Mortla strösocker och saffran (gärna hela pistiller) och lägg över det i en liten burk med lock och blanda i konjak eller vodka. Kan stå i kylen en längre tid. Blir det över så är det bara att frysa in det till nästa jul.

2. Pistagefyllning: Värm vatten i en kastrull tills det börjar ryka. Lägg pistagenötterna i en skål och häll över vattnet, täck med plastfolie och och ställ åt sidan medan du gör färdig degen. När degen är klar silar du av vattnet från pistagenötterna och lägger dom i en matberedare tillsammans med strösocker och vaniljsocker. Mixa till en slät och fin kräm och blanda det med rumstempererat smör. Smaksätt med apelsinblomsvatten om du vill, supergott!

3. Saffransdeg: Blanda mjölk, jäst, saffran eller saffranslag, strösocker och (8dl) vetemjölet, knåda till fin en deg. Har du en köksassistent så rekommenderar jag dig att använda den med krok, kör degen då 10-15 minuter på låg hastighet. Låt ligga kvar med en duk över och vila i 25 - 30 min. Blanda sedan i dem resterande ingredienserna som smör, salt och (5,5dl) vetemjöl i fördegen och kör på mellan hastighet tills degen börjar kännas len, glansig, elastisk och börjar släppa kanterna.
Det kan behövas mer vetemjöl, om degen är kladdig tillsätt lite i taget tills den fått fin konsistens. Har du ingen köksassistent är det viktigt att du knådar riktigt ordentligt och länge.

4. Kavla ut degen till en rektangel, cirka 3-4 mm tjock på ett lätt mjölat bord. Bred ut fyllningen jämt över degen och rulla ihop till en rulle. Dela rullen i 40 lika stora bitar. Skär igenom i mitten på varje bit men inte så att den delas helt, lägg bullen på plåt med bakplåtspapper med snittytan upp och ner och separera på bullen där du gjort snittet, så det lite ser ut som en klase. Täck

med plastfolie och låt jäsa ordentligt minst 80 minuter.

5 Sätt ugnen på 200 grader, pensla med ägg och strö över hackad pistage och pärlsocker och grädda mitt i ugnen på 200 grader i 13-15 min tills bullarna fått en fin gyllenbrun färg, ta ut och låt svalna.