



BAKA

Lussekullar

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **30**



Lussekulle eller lussekatt, därom tvistar de lärde. Oavsett vilket så tycker jag att dessa gyllene bullar är det bästa med Lucia.

INGREDIENSER



100 g osaltat smör
50 g färsk jäst
250 g kesella
5 dl mjölk
1 g saffran
17 dl vetemjöl
2 dl strösocker
1.5 dl russin
0.5 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret, tillsätt mjölk och värm till kroppstemperatur. Prova genom att stoppa ner ett finger.
- 2** Smula jästen tillsammans med saffran i en stor bunke. Häll i russin, men se till att spara några för garnering. Tycker du inte om russin i degen kan du hoppa över detta.
- 3** Häll över den ljumna vätskan och rör runt tills jästen löst sig. Tillsätt kesella, socker, salt och nästan allt mjöl. Spara ungefär en deciliter att ha till knådning.
- 4** Sätt ugnen på 225 °C med jämn värme.
- 5** Knåda igenom degen ordentligt tills den inte längre fastnar. Tillsätt mjöl vid behov och se till att arbetsbänken är mjölad.
- 6** Baka ut till lussebullar, lägg på bakpapper och låt jäsa under en handduk i 45 minuter.
- 7** Vispa upp äggen och pensla över bullarna. Garnera med ett russin i vardera ände.
- 8** Grädda i ugnen ca 6-8 minuter. Servera varma tillsammans med glögg eller ett glas mjölk.