

Lussekatte (Sverige)

Luciabrod



16 stk.

Tilberedelsestid: 2 timer

INGREDIENSER

- 50 g smør
- 15 dl sødmælk
- 50 g gær
- 1/2 spsk. sukker
- 1 tsk. salt
- ca. 1 kg hvedemel
- 1/2 g safran
- 125 g smør
- 1,5 dl sukker
- 1 æg
- evt. 125 g rosiner

Til pynt og pensling:

- 1 sammenpisket æg
- evt. perlesukker
- rosiner

Tip: Læg de rosiner, der skal bruges som pynt, i vand i 15 min., så brænder de ikke på i ovnen.

SÅDAN GØR DU

1. Smelt 50 g smør i en gryde og hæld mælken i. Opvarm til 37 grader.
2. Smuldr gæren i en skål og hæld lidt af den lune mælk over. Opløs gæren.
3. Tilsæt resten af den lune mælk, salt, 1 spsk. sukker og omkring 2/3 af melet. Ælt indtil dejen slipper skålens kanter.
4. Lad dejen hvile lunt og tildækket i ca. 1 time, indtil den er vokset til dobbelt størrelse.
5. Stød safranet sammen med lidt sukker i en morter.



6. Rør 125 g blødt smør sammen med 1,5 dl sukker og tilsæt safran og æg. Ælt safranblandingen godt ind i dejen.
7. Tilsæt evt. rosiner.
8. Ælt resten af melet ind i dejen. Den må ikke blive for tør.
9. Del dejen i 4 lige store stykker. Hvert stykke deles igen i 4 lige store stykker.
10. Form dejen til 16 lussekatter (se foto): Tag et dejstykke, rul det ud i en 15-20 cm lang pølse og fold hver ende ind til en s-formet bolle.
11. Pensl med sammenpisket æg og drys evt. med perlesukker.
12. Bag i 15-20 min. v. 200 grader

