

TASTELINE.COM

Tastelines lussebullar



Tastelines klassiska julrecept på lussebullar med kesella som får brödet att bli extra saftigt.

Typ: Bakverk
Tillagningstid: >50
Egenskap: Söt, Lättlagat

Tillagning:

Receptet ger ca 30 - 35 lussekatter

1. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och varm degvätskan till fingervärme (37 grader).

2. Smula jästen i en stor bunke och tillsätt saffran och russin (spara lite till garnering). Häll degspadet över och rör om så att jästen löser sig och degspadet blandas med saffran och russin. Tillsätt kesella, socker, salt och det mesta av mjölet (spara ca 1 dl till utbakningen).

3. Arbeta degen på ett bakkbord eller en bänk tills den blir blank och smidig och släpper från bänken. Tillsätt eventuellt lite mer mjöl. Låt jäsa övertäckt i ca 40 min.

4. Knåda degen på mjölat bakkbord och baka ut den till ca 30 bullar eller valfri form. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper.

5. Sätt ugnen på 225 grader och låt bullarna jäsa övertäckta i ca 30 min.

6. Pensla lussekatterna med uppvispat ägg och garnera eventuellt med russin. Grädda mitt i ugnen 5-8 min.

Om du gör stora figurer eller längder så gräddas de i 200 grader i 10-15 min.

» Glögg hör också julen till!

TASTELINE.COM

Ingredienser:


Receptet är för port.  återställ

50 g	jäst, färsk
100 g	smör, osaltat
0,5 l	standardmjölk
250 g	kesella, lätt
2 paket	saffran, (1 g till ett recept)
2 dl	strösocker
1,7 l	extra bagerivetemjöl
1,5 dl	russin
	bakplåtspapper
0,5 tsk	salt

Pensling:

2 st ägg

Vad vill du göra?

- » Spara receptet
- » Tipsa en kompis
- » Skriv ut receptet
- » Lägg in ett eget recept 
- » Lägg ingredienserna i min inköpslista