BAKA

Saffransbullar med rödbeta, citron och pistage

Kock: **Anna Edvinsson** Tid: **60 min** Portioner: **30**

Rödbetor i saffransbullar, går det? Ja visst, rödbetor ger en härlig röd färg och med citron och pistage blir dessa saffransbullar något alldeles extra. Baka och njut i julstämning!

Har alltid tyckt det varit kul att experimentera med växtrikets godsaker, kombinera näringsrika råvaror med klassiska recept. Min strävan är att försöka ta vara på råvarornas egenskaper så som den naturliga sötman, färg och konsistens.Här har jag utgått från klassiska saffransbullar och kombinerat dessa med rödbeta med vilken jag gjort en härlig fyllning på mandelmassa, citron och pistage. Dessa saffransbullar är helt växtbaserade.

60

INGREDIENSER

Deg
1 deciliter rapsolja
2.5 deciliter havremjölk
1 deciliter rödbetsjuice, t ex brämhults rödbetsjuice med ingerfära
1 stycken kuvert saffran
50 gram färsk jäst
1 deciliter lönnsirap
0.5 deciliter flytande honung
10 deciliter vetemjöl
1 stycken liten nypa salt

Fyllning

200 gram mandelmassa
1 deciliter skalade pistagenötter
2 matskedar citronsaft, färskpressad
0.5 citron, finrivet skal

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225 grader. Värm rapsolja, rödbetsjuice och havremjölk fingervarmt. Smula ner jästen och blanda sedan vätskan men saffran, lönnsirap, honung, salt och ca 8-9 dl vetemjöl, lite i taget tills du fått en fin deg. Knåda degen i några minuter i maskin eller för hand. Låt degen jäsa i 1 timme.

2. Mixa mandelmassa, finrivet citronskal från en halv citron, citronsaft och skalade pistagenötter i en mixer.

3. Dela den färdigjästa degen i två delar. Kavla ut degen på mjölat bakbord till en tunn rektangel och bred på hälften av fyllningen och vik dubbelt. Skär 10-15 strimlor, tvinna och snurra dom till små bullar. Gör samma sak med resten av degen och fyllningen.

4. Låt bullarna jäsa 15 min till. Pensla sedan på lite rapsolja och grädda i ugnen på 225 grader i ca 10 min.