BAKA

Saffransbullar med citronfyllning

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **30 min** Portioner: **15-20**

Vår älskade saffransbulle, det finns nog lika många varianter av recept som det finns familjer som bakar dem.

Detta recept baseras på att man tar fram smör, yoghurt, mjölk och låter det bli rumstempererat.
Låt degen jäsa en gång genom att göra bullarna och sen får de jäsa i rumstemperatur under ca 2,5 timmar.

Känner man sig osäker på det kan man absolut göra sitt recept och sitt sätt på saffransbullar och bara "sno" fyllningen.
Vill man inte snurra bullarna kan man rulla ihop degen, skära den och lägga i bullformar så det blir snäckor. Inget är satt i sten.

30

INGREDIENSER

25 g färsk jäst
2 dl naturell yoghurt
0,5 dl mjölk
1 kapsyl konjak, rom eller liknande
0,5 g saffran, ca 1 pkt
100 g smör
1 dl strösocker

0,5 tsk salt
7 dl (riktmärke) vetemjöl
100 g smör
1 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
1 st citron, rivet skal + saft
1 st ägg
pärlsocker, att strö på

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att ta fram smöret (både till bullarna och fyllningen), mjölken och yoghurten så att det blir rumsvarmt och smöret mjukt.

2. Under tiden mejerivarorna blir rumsvarma är det bra att mortla saffranet och lösa upp det i cognac/rom/vodka, så det får stå och dra en stund.

3. Gör fyllningen (ställ åt sidan tills din deg är redo);Rör ihop smör, socker, vaniljsocker. Tvätta citronen och riv skalet ner i smörblandningen, dela den sedan, pressa i saften och blanda runt.

4. Smula jästen i en bunke. Slå på yoghurt och mjölk.Rör så att jästen löser sig. När den har löst sig slår du i saffranet och rör om.

5. Tillsätt smör, salt, socker och nästan allt vetemjöl (alltid bra att vara lite försiktig med mjölet).Arbeta ihop till en smidig deg, ca 10 minuter i maskin.

6. Kavla ut degen på mjölat bakbord till en stor rektangel. Bred på fyllningen och vik ihop långsida mot långsida.Skär remsor, ca 2 cm tjocka. Tvinna och snurra bullremsorna så att änden hamnar under bullen. Lägg bullarna på ett bakplåtspapper.
Låt dem jäsa i minst 2,5 timme under handduk. Tryck lite lätt på bullen, studsar det tillbaka är den färdigjäst
Kom ihåg att slå på ugnen i tid, på 225 grader.

7. När bullarna är färdigjästa penslar du dem med uppvispat ägg och strör på pärlsocker.
Grädda bullarna i ca 8 minuter, tills de är gyllene. Låt dem svalna under handduk, så länge du kan hålla dig från ett provsmak.