BAKA

Saffransdeg till lussekatter

Kock: **Monika Österheim** Tid: **120 min** Portioner: **35**

Klassisk saffransdeg till lussekatter eller andra saffransbröd. På med förklädet för det blir julbak i världsklass! Receptet är framtaget av Håkan Johansson, världmästare i bakning 2014.

En rejäl köksmaskin gör jobbet. Du behöver inte lösa upp jästen först. Använd rumsvarmt smör. Om du har blötlagd saffran är det bara att hälla i. Vår konditor Ylva säger att om hon använder saffran i kuvert löser hon upp det i mjölken innan det åker med i köksmaskinen.
Sveriges världsmästare i bakning 2014, Håkan Johansson, har tagit fram julrecept på pepparkakor, saffransbullar och saffransskorpor till Lucia Choklad. Här är länken till pepparkakorna.
Det är trångt på kvällens pressevent i Bageri BrilloBox där vi tillsammans ska julbaka under Håkans ledning.
Håkan driver Bageri BrilloBox som ligger i Tullhus 1, Skeppsbron i Stockholm. Där bakar de även allt bröd till Stockholms Matmarknad, Luzette, Riche och Taverna Brillo som alla ingår i koncernen Svenska Brasserier.

Här är Håkan - guldmedaljör från VM i bakning 2014. Håkans första bok heter Brödet : stjärnbagarens bröd i ditt kök.

120

INGREDIENSER

500 g mjölk
50 g jäst
1250 g vetemjöl
250 g socker
250 g smör, rumsvarmt
1 stycken ägg
10 g salt
1 påse saffran
1 ägg till pensling

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda alla ingredienserna i en köksmaskin ca 2 minuter långsamt. Öka hastigheten och knåda degen ca 5-6 minuter.
2. Lägg degen i en skål och täck med plast och låt jäsa ca 30 minuter.
3. Dela degen i 60 grams bitar och rulla ut lussekatter. Lägg på en plåt och låt jäsa ca 1.5 - 2 timmar.
4. Sätt in i ugn på 220 grader och baka i ca 6-7 minuter. Ta ut och pensla med ett uppvispat ägg. Penslar man bullarna innan de åker in i ugnen bildas det en hinna. Pensla efteråt!