BAKA

Lussebullar

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **30**

60

Lussebulle eller lussekatt, därom tvistar de lärde. Oavsett vilket så tycker jag att dessa gyllene bullar är det bästa med Lucia.

INGREDIENSER

100 g osaltat smör
50 g färsk jäst
250 g kesella
5 dl mjölk
1 g saffran
17 dl vetemjöl
2 dl strösocker
1.5 dl russin
0.5 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smöret, tillsätt mjölk och värm till kroppstemperatur. Prova genom att stoppa ner ett finger.
2. Smula jästen tillsammans med saffran i en stor bunke. Häll i russin, men se till att spara några för garnering. Tycker du inte om russin i degen kan du hoppa över detta.
3. Häll över den ljumna vätskan och rör runt tills jästen löst sig. Tillsätt kesella, socker, salt och nästan allt mjöl. Spara ungefär en deciliter att ha till knådning.
4. Sätt ugnen på 225 °C med jämn värme.
5. Knåda igenom degen ordentligt tills den inte längre fastnar. Tillsätt mjöl vid behov och se till att arbetsbänken är mjölad.
6. Baka ut till lussebullar, lägg på bakpapper och låt jäsa under en handduk i 45 minuter.
7. Vispa upp äggen och pensla över bullarna. Garnera med ett russin i vardera ände.
8. Grädda i ugnen ca 6-8 minuter. Servera varma tillsammans med glögg eller ett glas mjölk.