23
nov 2016

Så lyckas du med lussebullarna!

Skribent: **Ylva Lindgren**

Lussekatt, lussebulle, saffransbulle eller julkuse ? kärt barn har många namn och många olika former. Min favorit är runda saffransbullar som man penslar med smält smör och doppar i socker.

Saffransbak hör verkligen julen till. Planera ditt lussebak i god tid och dina bullar kommer bli extra saftiga och goda! Här följer några tips på hur du går till väga.
Riktigt smör och färskt mjöl. Först och främst, satsa på bra råvaror. I många recept ingår kesella eller kvarg. Hoppa över det. Använd istället riktigt smör, standardmjölk och färskt mjöl. Jag använder vetemjöl special i mina lussebullar. Det kräver några minuter extra i maskinen. Kärnvetemjöl går också bra, det viktigaste är kvaliteten på mjölet, undvik att köpa den billigaste sorten. Använd den blåa jästen och inte den röda som sägs vara till för söta degar. Den röda jästen gör att degen jäser för snabbt.
Rejält med smör. Snåla inte med smöret, 150 g är lagom till en deg på 3 dl mjölk.
Russin i blöt. Russinen bränns lätt i ugnen och har en förmåga att suga upp vätska och torka ut bullarna. Lägg därför russinen i blöt i god tid innan du ska baka. 2 msk vatten, glögg eller konjak till 4 msk russin.
Saffranskoncentrat. Använd helst blötlagd hel saffran, det förhöjer smaken. Hel saffran finns att köpa i välsorterade mataffärer eller på apoteket. Här krävs det att man är ute i god tid. Blanda 1 g hel saffran med 2 msk sprit och 1 msk socker i en liten burk. Låt stå på mörk plats tills du ska använda det i din saffransdeg, minst ett dygn, helst en vecka eller ännu längre.

Använd kall degvätska. Mjölken behöver inte värmas. Använd kall degvätska och låt istället jäsningen ta lite längre tid, då hinner smakerna utvecklas bättre och bullarna blir godare. Smöret ska heller inte smältas, utan vara rumsvarmt. Så även äggen.
Gör en fördeg. Var ute i god tid och gör en fördeg av mjölk, saffran, jäst och hälften av mjölet. Kör några minuter i maskinen till en deg och låt stå i kylskåp övertäckt med plast över natten eller upp emot ett dygn. Sedan tillsätts resten av ingredienserna och blandas till en smidig deg. Låt degen vila 30 minuter innan du bakar ut den till bullar. Lussebullarna kommer blir extra saftiga och förmodligen kommer du aldrig mer vilja baka utan fördeg.
Väg mjölet. Använd en hushållsvåg och väg mjölet för bäst resultat. Mjöl är särskilt svårt att mäta med decilitermått. Var försiktig med att tillsätta mer mjöl än det som står i receptet.
Glutentest. Bearbeta degen ordentligt. Ett vanligt misstag är att man kör degen för kort tid i maskinen. Räkna med 10 minuter, eller 15 minuter för hand. Degen ska kännas elastisk, smidig och blank när den är klar. Saffransdeg ska vara vekare och klibbigare än vanlig vetedeg. Saffran torkar nämligen ut degen. Gör ett glutentest för att se om degen är färdig: ta en liten bit deg och forma till en boll i händerna. Tryck ut degen med lätt mjölade fingrar till en tunn, tunn platta. Man ska kunna sträcka ut degen mellan sina händer utan att den går sönder. På gammalt bagarspråk heter det att ?man ska kunna läsa tidningen genom degen".

Baka ut bullarna. Pudra helst bara händerna med lite mjöl när du bakar ut bullarna, undvik att mjöla bakbordet. Dela degen i bitar, gärna med hjälp av en degskrapa eller kniv, i jämnstora bitar. Använder du våg är 60-70 g/bulle lagom. Forma till runda bollar, låt vila under plast ca 10 minuter. Rulla ut dem så att de blir ca 20 cm långa och snurra sedan ihop dem till lussekatter. Lägg bullarna glest på en plåt med bakplåtspapper.

Lång jästid. Ha tålamod och låt jäsningen ta tid. Bullarna ska jäsa till dubbel storlek. Detta kan ta flera timmar, beroende på hur kallt eller varmt det är där man låter bullarna jäsa. Låt dem gärna jäsa under en plastpåse eller plastfolie istället för under bakduk, då jäser de bättre.
Hög temperatur och kort gräddningstid. När bullarna är färdigjästa garnerar man försiktigt med de blötlagda russinen, utan att trycka för hårt. Bullarna ska gräddas på ganska hög temperatur, 225 grader brukar vara lagom, ca 5 minuter. Bullarna ska vara ganska ljusa.
Sockerlag eller äggstrykning. Pensla bullarna direkt när de är färdiggräddade och har

kommit ut från ugnen istället för innan. Jag penslar gärna mina bullar med sockerlag. Koka upp 1 dl socker med 1 dl vatten, ställ åt sidan och låt svalna. De färdiga bullarna penslas med lagen och får en fin glans och håller sig saftiga längre. Man kan även pensla med äggstrykning: 1 ägg rörs ihop (ej vispas) med 2 msk vatten och en nypa salt. Saltet gör så att du slipper klumpar och vattnet gör äggstrykningen lättare att pensla på.
Frys in snabbt. Lussebullar är godast nybakade och lite varma. Frys in bullarna så fort de svalnat om de inte ska ätas upp samma dag. Man kan även frysa in lussebullarna ogräddade och baka av dem några dagar senare. Ta fram dem i god tid, låt dem gärna tina i kylskåp, jäs och grädda som vanligt. Tänk på att inte förvara ogräddade bullar för länge i frysen, runt en vecka brukar gå bra. Jästen förlorar nämligen kraft i frysen.
Fyllda saffransbullar. Vill man ha ännu saftigare saffransbullar - gör en härlig fyllning med smör och mandelmassa, kavla ut degen, bred på fyllningen, rulla ihop och skär i bitar precis som klassiska kanelbullar. Man kan också göra saffransknyten; kavla degen till en rektangel, bred på fyllningen och vik degen dubbel på längden. Skär i remsor och snurra ihop till knyten. Jäs som vanligt och grädda utan att pensla dem innan de åker in i ugnen. När de svalnat något penslar man bullarna med smält smör och doppar dem i strösocker - jättegott!
Mandelfyllning med smak av apelsin: 200 g mandelmassa, 200 g rumsvarmt smör, 2 msk socker, 2 msk marsanpulver, 1 msk vaniljsocker. Blanda till en fluffig massa. Smaksätt med rivet apelsinskal.

Trevlig advent och lycka till med lussebaket!