BAKA

Saffransbullar i långpanna

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **240 min** Portioner: **24**

240

Julen närmar sig med stormsteg - bara en vecka kvar till första advent.

Tjuvstarta lussebaket med de här goda saffransbullarna bakade på karlsbaderdeg. Riktigt goda och enklare att göra än vanliga lussekatter. Runda bullar som gräddas tätt ihop på plåt till en stor kaka. När de är färdiggräddade penslar man dem med rikligt med smör och strör över socker.
Jag bakar gärna mina bullar på karlsbaderdeg. Det är en form av vetedeg som innhåller mer ägg och smör och även bakpulver.
Tänk på att låta bullarna jäsa ordentligt innan de gräddas. Använder man kall mjölk istället för fingervarm tar jäsningen lite längre tid, men smakerna utvecklas bättre. Har man bråttom kan man låta bullarna jäsa i en kall ugn med en skål hett vatten på botten. Då blir det fuktigt och lagom varmt i ugnen och jäsningen kommer igång lite fortare.

INGREDIENSER

2.5 dl kall mjölk 3%
50 g jäst
2 påsar saffran
875 g vetemjöl special (ca 14.5 dl)

250 g smör, rumsvarmt
2 st ägg
1.25 dl vit sirap
1.5 msk vaniljsocker
2 tsk bakpulver
0.5 tsk salt
Till pensling
4 msk smält smör
1 dl strösocker

GÖR SÅ HÄR

1. Lös upp jästen i mjölken. Tillsätt först saffran och sedan övriga ingredienser. Kör degen på medelhastighet i maskin ca 10 minuter, eller knåda degen för hand ca 15 minuter. Täck bunken med plastfolie eller med en kökshandduk. Låt degen vila i rumstemperatur 30 minuter.

2. Ta upp degen på lätt mjölat bakbord. Dela degen i 24 bitar, forma till runda bullar.

3. Lägg bullarna på en plåt med bakplåtspapper. Lägg dem ganska tätt med ca 2-3 cm mellanrum. Använd en stor ugnsplåt, alternativt två mindre, med höga kanter. Smörj insidan av kanterna lätt med smör. Låt bullarna jäsa till dubbel storlek, under plastfolie eller bakduk, ca 1.5 - 2 timmar.

4. Värm ugnen till 200 grader. Grädda saffransbullarna mitt i ugnen ca 15 minuter eller tills de fått fin färg.

5. Pensla med smält smör och strö över socker.