BAKA

Saffranskoncentrat

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **5 min** Portioner: **1**

Gör ditt eget saffranskoncentrat till lussebaket! Du rör snabbt ihop det på någon minut men ungefär 1 vecka behövs för koncentratet att mogna. Det blir en liten burk.

För att få ut så mycket smak som möjligt när man bakar med saffran, ska man helst använda hel blötlagd saffran. Hel saffran finns att köpa i välsorterade mataffärer eller på apoteket. Det krävs att man är ute i god tid, koncentratet behöver nämligen någon vecka på sig för att mogna. Har man bråttom räcker det med ett dygn, men koncentratet blir bara bättre om det får stå ännu längre. Det klarar sig flera månader, ända upp till ett år.
Koncentratet motsvarar 2 påsar vanlig saffran och räcker till en deg på ca 3 deciliter degvätska. Alkoholen försvinner vid gräddningen och lämnar ingen smak i de färdiga bullarna.

INGREDIENSER

1 g hel saffran
1 msk strösocker
2 msk rom eller konjak

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda saffran, socker och sprit i en liten burk. Rör om ordentligt.
2. Sätt på locket och låt burken stå mörkt och svalt någon vecka för att mogna.