BAKA

Saffranskrans med vanilj, mandel och vit choklad

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **2**

90

Härligt fyllt saffransbröd som bakas med fördeg. Gör i ordning fördegen dagen innan du bakar ut degen till kransar.

Kransen gräddas i form och penslas med sockerlag vilket gör den extra saftig. Den goda fyllningen är gjord på mandelmassa, smör och vaniljsocker. Som pricken över i:et hyvlar man över vit choklad.
Man kan med fördel använda saffranskoncentrat gjord på hel saffran isället för den sort som man köper på påse. 1 gram hel saffran blandas i en liten burk med 2 msk sprit och 1 msk socker. Låt stå på mörk plats i minst ett dygn innan det används i degen. Använder man saffranskoncentrat behöver man inte lösa upp detta i degvätskan först, utan det tillsätts i så fall samtidigt som mjölet.
Det går förstås även utmärkt att göra vanliga lussekatter av den här degen om man så vill.
Lägg till 15-20 timmar för kylning.

INGREDIENSER

Dag 1, fördeg
3 dl kall mjölk 3%
2 kuvert saffran (à 0.5 gram)
1 st vaniljstång, urskrapad
25 g jäst (blå)
400 g vetemjöl special (ca 6.5 dl)

Dag 2
400 g vetemjöl special (ca 6.5 dl)
1 tsk salt
1.5 dl vit sirap
150 g smör, rumsvarmt
2 st ägg, rumsvarma

Fyllning
200 g mandelmassa
200 g smör, rumsvarmt
2 msk strösocker
2 msk marsanpulver
1 msk vaniljsocker
100 g vit choklad

Sockerlag
1 dl strösocker
1 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Dag 1, fördeg. Lös upp jästen i mjölken. Rör ner saffran och frön från den urskrapade vaniljstången. Tillsätt mjölet och kör ihop till en deg, några minuter i maskin. Täck bunken med plastfolie och låt stå i kylskåp till dagen därpå, 15-20 timmar. Ta ut smör och ägg och låt stå framme i rumstemperatur tills det är dags att använda dem i degen.

2. Dag 2. Tillsätt övriga ingredienser och kör i maskin tills degen blir blank och elastisk, 6-10 minuter. Knådar man degen för hand får man räkna med 15 minuter. Tillsätt eventuellt lite mer mjöl om degen känns för lös, men tänk på att den ska kännas kladdigare än vanlig vetedeg. Saffran torkar nämligen ut degen. Gör gärna ett glutentest för att kontrollera att degen är klar, mer om det och andra tips hittar du här.

3. Lägg upp degen på lätt mjölat bakbord och låt den vila under plastfolie eller bakduk ca 30 minuter.

4. Gör under tiden fyllningen. Kör mandelmassan några varv i maskinen med vingen som insats (annars går det bra med elvispens krokar). Tillsätt smöret lite i taget och sedan socker, marsanpulver och vaniljsocker. Kör till en fluffig massa.

5. Dela degen i två delar och kavla ut till kvadrater, ca 40x40 cm. Bred ut fyllningen på degen och hyvla över vit choklad. Rulla ihop till en rulle. Dela varje rulle i ca 10-12 bitar. Spänn fast bakplåtspapper i botten på två runda formar med löstagbar kant, 20-24 cm i diameter, och smörj kanterna väl. Placera saffransbullarna ganska tätt i formarna, med snittytan uppåt. Självklart kan man även grädda bullarna på vanligt vis, en och en i bullformar.

6. Låt jäsa under plastfolie till dubbel storlek. Räkna med att det kan ta ett par timmar, beroende på hur varmt det är där brödet jäser. Om man vill skynda på jäsningen kan man ställa in formarna på ett galler i en kall ugn och sätta in en skål med hett vatten i botten av ugnen.

7. Sockerlag. Under tiden brödet jäser, förbereder man sockerlagen. Koka ihop socker och vatten till en lag och låt svalna.

8. När brödet är färdigjäst, värm ugnen till 180 grader. Grädda kransarna i nedre delen av ugnen 30-40 minuter eller tills de fått fin färg och känns genomgräddade.

9. Pensla kransarna med sockerlag när de kommit ut från ugnen. Låt svalna och pudra sedan gärna med florsocker.