

När julen nalkas

Att baka lussekatter är ett måste till jul, gärna två tre gånger så att det finns i frysen hela tiden. När doften av saffran sprider sig i huset då är det ett säkert tecken på att det snart är jul.

Det roliga att baka med lussekatter med barnen är att de kan forma dem som de vill. Det gör inget om det blir runda eller kringlor de är lika goda ändå. När de får vara med på sina egna villkor då blir baket mycket roliga. Det är känslan när man gör något tillsammans som får oss att må bra. Att vi ger varandra tiden att njuta före jul, släppa stressen att vara en närvarande vuxen med sina barn.

Lussekatter recept Dansukker

Lussebullar (ca 40 kusar eller 2 kransar):

Ingredienser

150 g smör eller margarin
5 dl mjölk
1 dl Dansukker Fibrex
50 g jäst för söta degar
1 burk kesella
1 tsk salt
2 ägg
1 dl Dansukker Vit Sirap
1 dl Dansukker Strösocker
1 g saffran
ca 18 dl vetemjöl

Pensling

uppvispat ägg

Garnering

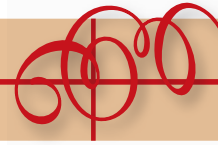
russin eller Dansukker Pärlsocker

Saffransbullar vill gärna bli lite torra, men i det här receptet finns både Vit Sirap, ägg, kesella och Fibrex och resultatet blir saftiga, goda lussebullar.

Smält matfettet i en kastrull. Tillsätt mjölken och värm till fingervarmt (ca 37°). Blanda i Fibrexflingorna.

Smula jästen i en skål. Tillsätt degspadet, med fibrexen, jäst, salt, kesella, sirap, socker, saffran och ägg.

Blanda i mjölet, litet i sänder, tills degen släpper bunkens kanter. Arbeta degen blank och smidig. Låt jäsa under duk i ca 30 minuter.



Tag upp degen på mjölat bakbord och arbeta degen smidig. Dela degen i 2 bitar som antingen formas till kransar eller storbullar eller så dela varje degbit i 20 lika stora bitar som formas till kusar eller annan form.

Lägg på smord eller bakpappersklädd plåt och låt jäsa under duk i ca 30 minuter. Sätt ugnen på 250° för småbullar och 225° för större bröd.

Pensla med ägg och garnera med russin eller pärlsocker. Grädda bullar mitt i ugnen i 6-8 minuter och större bröd i nedre delen av ugnen i 15-20 minuter. låt svalna på galler under duk.