

Lussebullar - 16 st

Turbojäsning för dig som har kort om tid!



Redskap	Ingredienser
bunke msk-mått dl-mått krm-mått trägaffel plastfolio till turbojäsning (ännu bättre med beewrap eller återanvändningsbar plasthätta) bakplåtspapper ugnsplåt liten kastrull ren kökshandduk glas till ägget brödpensel gaffel att vispa om ägget med degskrapa	½ paket jäst (25gr) 2 ½ dl mjölk (<i>mjölkfri går bra</i>) ½ påse saffran 4 msk socker 2 krm salt 8-9 dl vetemjöl 75 gram smör/margarin (<i>mjölkfri går bra</i>) russin pensling: uppvispat ägg <i>alt havregrädde</i>

Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbete
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt på ugnen.<input type="checkbox"/> 225 grader<input type="checkbox"/> över- och undervärme
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Smula ner jästen i en bunke.



- Värm mjölken i en liten kastrull till 37 grader = fingervarmt

Fingervarmt = doppa ner ditt finger, det ska inte kännas varmt eller kallt!



- Häll mjölken över jästen.
- Blanda om med trägaffeln tills jästen löst upp sig i mjölken.



- Häll i 4msk socker.
- Häll i 0,25 gram saffran (½ påse)
- Häll i 2 krm salt
- Blanda om med trägaffeln.

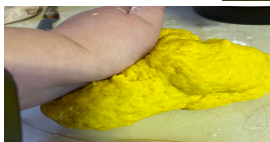


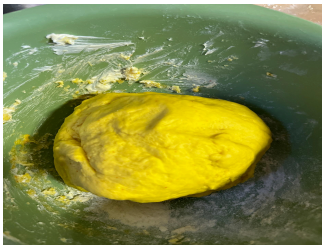
- Blanda ner 8 dl vetemjöl.
- Använd trägaffeln att blanda med.

Packa inte mjölet för hårt. Det går bra att använda ett litermått, om du har det!



- Klicka ner små bitar av margarinet (75 gram).
- Arbeta degen (knåda) så att degen blir blank, smidig och elastisk. Först i bunken, sedan på arbetsbänken.
- Är degen **väldigt** kladdig kan du tillsätta LITE mjöl i taget.





- Lägg tillbaka degen i bunken. Den behöver inte diskas emellan.
- Täck bunken med plastfolie. (eller en återanvändningsbar plasthätta eller en beewrap = mer miljövänligt)



15

- Fyll diskhon med ca 5 - 10 cm varmt vatten och sätt i bunken.
- Turbojäs i minst 15 minuter.
- Lägg bakplåtspapper på en plåt.



- Strö ut **lite** mjöl på arbetsbänken.
- Knåda degen lite och dela degen i 16 lika stora bitar. Använd degskrapan för att dela med.



- Sätt bunken i blöt, dvs håll vatten i den. Då går det lättare att diska den sedan!



- Rulla varje degbit till en fingertjock orm.



- Snurra in lite av ormens ändar, se bilderna!





- Lägg bullarna på plåten.
- Lägg över den rena handduken och låt jäsa 15 minuter.

Har du ont om tid, hoppa över detta steg. Det fungerar, men de blir inte lika fina i konsistensen.



- Pensla bullarna med ägg.

Äggallergiker? Pensla med havregrädde istället!



- Lägg dit russin, se bilden.



- Grädda bullarna mitt i ugnen tills de fått en fin färg, ca 5-7 minuter.



- Använd degskrapan för att ta bort deg från arbetsbänken.
- Torka av arbetsbänken och skölj ur trasan ordentligt.



Diska och plocka undan efter dig.

OBS!

Låt bullarna svalna innan du lägger dem i en påse. Varma bullar avger ånga och det bildas kondens (vatten) på påsens insida som sedan kommer falla tillbaka på bullarna och göra dem blöta.

Den här S-formen på lussebulle heter egentligen "julgalt"



bild från Wikipedia

Saffran är pistillen från en speciell krokusblomma. Det är en av världens dyraste krydda. Det behövs ca 150 000 krokusar för att få ihop 1 kg saffran. Kilopriset ligger mellan 20 000 - 40 000 kr! Saffran används både i bakning och matlagning. Du ska inte äta saffran direkt från paketen för för stor mängd saffran är faktiskt giftigt.