inköpslistan.se

Av: Andrea

30 st

Godsaker, Jul, Bakning

LUSSEBULLAR

Bullarna innehåller en liten mängd ljus rom men låt dig inte skrämmas av det för jag lovar – dessa lussebullar vill du inte missa.

Ingredienser

1 g saffran
8 cl rom, ljus
2 dl råsocker
50 g jäst, söta degar
175 g smör
5 dl mjölk, standard
$^{1}/_{2}$ tsk salt
1 msk kardemumma
14 dl vetemjöl, special
1 st ägg *(till pensling)*
pärlsocker

Gör så här

1. Skär smöret i tärningar och låt bli rumsvarmt. Ställ fram mjölken så att även den blir rumsvarm.

2. Lägg saffranet i ett glas med 3 cl (2 msk) ljus rom och rör om. Låt stå i 30 minuter.

3. Smula jästen i en bunke eller bakmaskin. Blanda med mjölk, smör, saffran, stött kardemumma och 0,5 dl rom. Tillsätt socker, salt och mjöl. Arbeta degen 15 minuter i bakmaskin eller 20 minuter för hand. Degen ska vara ganska kladdig.

4. Låt degen jäsa under bakduk i 60 minuter.

5. Ta upp degen och arbeta den på mjölat bord. Knåda degen lätt och forma runda bullar, ca 30 st.

6. Lägg bullarna på bakpappersklädda plåtar och låt jäsa under bakduk i 30 minuter.

7. Sätt ugnen på 225°.

8. Pensla bullarna med uppvispat ägg och toppa med pärlsocker. Grädda lussebullarna längst ner i ugnen i 8-10 minuter.