inköpslistan.se

Av: cleef

30 st

Övrigt, Bakning

SAFFRANSBRÖD

Ingredienser

50 g jäst
150 g smör *(normalsaltat)*
5 dl mjölk, standard
250 g kesella *(10%-ig)*
1/2 tsk salt
1,75 dl strösocker
1 g saffran
("stönta" med lite strösoc)
1 st ägg
1,5 liter vetemjöl *(ca)*

Gör så här

Smula ner jästen i en bunke. Smält smöret, häll på mjölken och ljumma degspadet till fingervärme, 37°. Rör ut jästen i lite av degspadet. Tillsätt resten av spadet, kesellan, saltet, sockret och saffranet, Rör tills det har löst upp sig. Blanda ev i ägget. Arbeta i så mycket av mjölet att blir smidig och släpper degbunkens kanter. Strö lite mjöl överdegen. Låt den jäsa under bakduk till dubbel storlek, 45 - 60 min.
Arbeta degen några minuter i degbunken. Ta sedan upp den på lätt mjölat bakbord. Knåda i resten av mjölet. Baka ut den till kusar. Lägg bröden på bakplåtspapper. Låt dem jäsa under bakduktill knappt dubbel storlek., 30 - 45 min.
Pensla med ägg. Tryck i russin.
Grädda i mitten av ugnen i 250°, 8 - 10 min.