



bild saknas

- 30 st
- Övrigt, Bakning

SAFFRANSBRÖD

Ingredienser

50 g jäst
150 g smör (*normalsaltat*)
5 dl mjölk, standard
250 g kesella (*10%-ig*)
 $\frac{1}{2}$ 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, håll 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.