

Lussebullar instruktioner (ca 30)



Smula jästen i en bunke och smält matfettet i en skild kastrull.



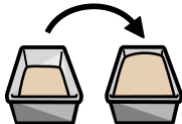
Stöt safranet med lite av sockret i en mortel. Rör ner safran i det smälta matfettet.



Tillsätt mjölk i kastrullen och ljumma degspadet till ca 37 grader. Rör ut jästen i lite av degspadet tillsammans med socker och salt. Häll seden resten av degspadet i bunken.



Arbeta in nästan allt vetemjöl och arbeta degen i 5 minuter i maskin eller 10 minuter för hand.



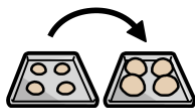
Strö över lite mjöl över degen. Låt jäsa under duk 30-45 min.



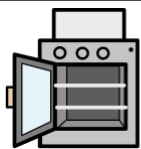
Ta upp degen och knåda i resten av mjölet.



Baka lussekullar (ni kan bekanta er med olika former på nätet).



Låt jäsa under bakduk 30-45 min.

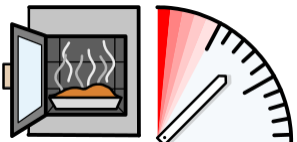


200°C

Ställ in ugnen på 200 grader.



Pensla med ägg och garnera med russin.



Grädda 8-10 minuter.