Små lussebullar

sön, 05/12/2010 - 10:11 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.48
Nu när det börjar närma sig Lucia och lussebullarna smakar gott, delar jag med mig av ett gott och smalt recept på små lussebullar som du kan njuta av även när du vill vara lite "nyttig".

Små lussebullar
30 st (3,5 pp/st)

1 pkt (50g) jäst
4 dl ljummen lättmjölk, 37 grader
50 gr smält bordsmargarin
150 gr Kesella
1 ägg
0,5-1,0 gr saffran
1 krm salt
2 msk socker (jäser bort)
3 msk strösötningsmedel
13-15 dl vetemjöl
0,5 tsk kardemumma
c:a 2 msk russin
Pensling: 1 ägg

Lös upp jästen i den varma mjölken blandad med margarin. Rör i saffran, salt, socker, sötningsmedel, Kesella, ett ägg och från början 13 dl mjöl. Arbeta till en blank deg. Strö över lite mjöl på degen och låt den jäsa väl övertäckt c:a 30 min.
Tag upp degen och knåda den smidig, använd så lite extra mjöl som möjligt. Dela degen först i 2 delar och sedan varje del i 15 lika bitar. Trilla bullarna till c:a 15 cm långa. Rulla och forma till ”S”. Tryck i 2 russin i varje bulle. Jäs bullarna på en plåt c:a 30 min.
Pensla med uppvispat ägg. Grädda 7-8 min i 225 grader. Frys in bullarna och tina snabbt efter behov.

Smaklig spis!

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/sm-lussebullar

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept