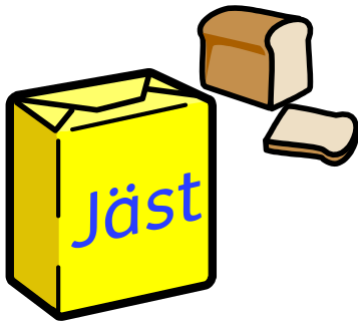


Recept på ca 30 lussebullar



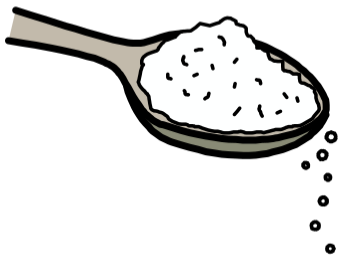
50 g färsk
jäst



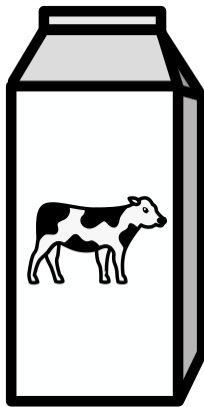
175 g flytande
margarin (ca 2
dl)



2 påsar
saffran à ½ g



2 dl socker



5 dl mjölk



½ tsk salt



ca 1½ l
vetemjöl (900
g)



ägg för
pensling



russin för
garnering

Lussebullar instruktioner (ca 30)



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



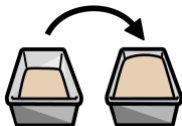
Stöt saffranet med lite av sockret i en mortel. Rör ner saffran i det smälta matfettet.



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.



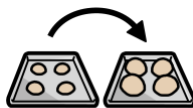
Strö över lite mjöl över degen. Låt jäsa under duk 30-45 min.



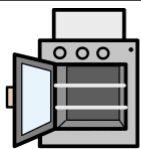
Ta upp degen och knåda i resten av mjölet.



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



Låt jäsa under bakduk 30-45 min.

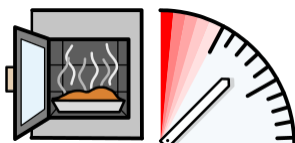


200°C

Ställ in ugnen på 200 grader.



Pensla med ägg och garnera med russin.



Grädda 8-10 minuter.