

Lussekatter

Ca 70 bullar

Ugn: 250 grader

Tid: 30 min + totalt 1 h & 5 min jäsning

300 gram rumstempererat smör

225 gram socker

2 stk ägg

1800 gram mjöl

2 gram saffran

1000 gram mjölk

100 gram jäst (två packet)

400 gram russin

1. Ljumba mjölken till ca 37 grader
2. Rör ner jästen så att den löser sig. Stöt saffranet med en del av sockret och tillsätt i mjölken. Rör ner äggen. Tillsätt russinen.
3. Tillsätt lite mjöl i taget varvat med klickar av smör.
Täck degen och låt jäsa i 35 minuter
4. **Sätt ugnen på 250 grader.** Ta upp degen och forma till lussekatter. Lägg på plåt med bakplåtspapper.
5. Låt bullarna jäsa under en lätt fuktad, ljummen handduk i 30 minuter. Pensla med ägg och tryck ner russin om det är nödvändigt.
6. Grädda i cirka 5 – 6 minuter (de skall få fin färg)