



**Grundrecept
Saffransbröd med Kesella**

50 g jäst
100 g smör
5 dl mjölk 3%
250 g Kesella Mager
1 g saffran (2 pkt)
1 1/2 dl socker
1/2 tsk salt
ca 17 dl vetemjöl

Smula jästen i degbunken. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölk. Låt allt bli fingervarmt, 37°.

Häll degspadet över jästen. Rör om så att jästen löser sig. Tillsätt Kesella, saffran, socker, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen smidig. Låt jäsa övertäckt ca 40 min. Ta upp degen på mjölat bakbord. Knåda den smidig. Baka ut enligt något av följande förslag.

Saffranskusar

Ca 35 st.

Garnering: russin. Pensling: ägg

Följ grundreceptet. Sätt ugnen på 225°. Forma degen till fyra längder.

Dela varje längd i 8–10 delar. Baka ut varje del till en kuse. Garnera med russin. Låt jäsa övertäckt i ca 40 min. Pensla med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen 5–8 min.

Saffransnurror

Ca 48 st.

Fyllning:

75 g smör

1/2 dl socker

1 dl russin

1 dl fnhackade nötkärnor

Pensling: ägg

Följ grundreceptet. Sätt ugnen på 225°. Ta upp degen på mjölat bord. Knåda den smidig. Dela i två delar. Kavla ut delarna till rektangulära plattor. Bred på smör. Strö över socker, russin och nötter. Rulla ihop. Dela varje rulle i ca 24 delar. Lägg i pappformar på plåt. Låt jäsa övertäckta ca 40 min.

Pensla med vispat ägg. Grädda mitt i ugnen 5–10 min.

