

manu @sonnegg29

Von: "manu heim" <chicka@freesurf.ch>
An: "manu heim" <chicka@freesurf.ch>
Gesendet: Dienstag, 12. Dezember 2006 15:41
Betreff: Saffransbröd med kesella 2

50 g (1 pkt) jäst för söta degar
 150 g margarin eller smör
 5 dl mjölk
 1 burk (250 g) kesella
 2 pkt (à 0,5 g) saffran
 1½ dl socker
 ½ tsk salt
 ca 17 dl vetemjöl

Pensling:
 1 ägg

Garnering:
 russin

Gör så här:

1. Smula ner jästen i en degbunke.
2. Smält matfettet (d.v.s. smöret eller margarinet) i en kastrull. Håll i mjölken, rör om och värm till 37 °C (fingervarmt).
3. Håll en del av degspadet (d.v.s. mjölken och det smälta matfettet) över jästen och rör tills den är upplöst.
4. Tillsätt resten av degspadet, kesella, saffran, socker och salt. Arbeta därefter med maskin eller för hand in det mesta av mjölet så att degen släpper bunkens kanter och är smidig. Täck bunken med en bakhandduk och låt jäsa ca 30 min.
5. Ta upp degen på en lätt mjölad arbetsbänk. Knåda den slät och blank. Dela den i 5 delar. Baka sedan ut 10 lussekatter av varje del, genom att rulla ut varje liten del till ca 20 cm och därefter forma till en lussekatt. Lägg lussekatterna på plåtar med bakplåtspapper och tryck i russin ordentligt. Låt jäsa till dubbel storlek 20-30 minuter.
6. Pensla brödet med uppvispat ägg.
7. Grädda lussekatterna mitt i ugnen 225 °C i ca 8 minuter.
8. Låt svalna under bakduk. Förvara i plastpåse eller frys in.

Rulla ut saffransdegen i längder och forma till lussekatter.

----- Original Message -----

From: [manu heim](mailto:manu_heim)

To: [manu heim](mailto:manu_heim)

Sent: Tuesday, December 12, 2006 2:37 PM

Subject: Saffransbröd med kesella

Saffransbröd med kesella

Ingredienser

Portioner: 30

50 g jäst
 150 g smör eller margarin
 5 dl mjölk
 250 g kesella 1%
 ½ tsk salt
 2 dl socker

1 g saffran
1 ägg
1 ½ dl russin
16-17 dl vetemjöl

Gör så här

Smula ner jästen i en bunke. Smält matfettet, häll på mjölken och ljumma degspadet till fingervärme, 37 grader.

Rör ut jästen i lite av degspadet. Tillsätt resten av spadet, kesellan, saltet, sockret och saffranet. Rör tills det har löst upp sig. Blanda eventuellt i ägget och gärna russin. Arbeta i så mycket av mjölet att degen blir smidig och släpper degbunkens kanter. Strö lite mjöl över degen. Låt den jäsa under bakduk till dubbel storlek, 45-60 minuter.

Arbeta degen några minuter i degbunken. Ta sedan upp den på lätt mjölat bakbord. Knåda i resten av mjölet. Baka ut den till julkusar, flätor, längder eller julkakor. Lägg bröden på smorda plåtar eller bakplåtspapper. Låt dem jäsa under bakduk till knappt dubbel storlek., 30-45 minuter.

Pensla dem med ägg.

Grädda små julkusar mitt i ugnen i 250 grader, 8-10 minuter, längder, flätor, kakor i nedre delen i 200-225 grader, 15-20 minuter. Förvara brödet i en burk eller i plastpåsar. De går bra att frysa.