

# Hur du lyckas me

Lussekatten är för många det tydligaste beviset på att det är jul. Lika uppskattad av vuxna som barn. En varm lussekatt eller saffranskaka till julkaffet, finns det något godare?

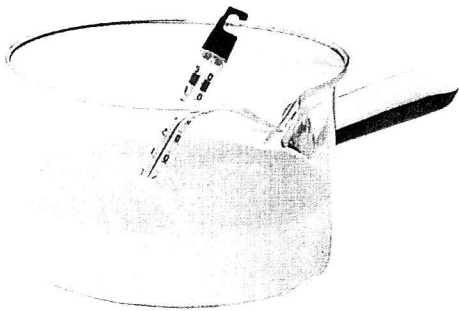
## SAFFRANSBRÖDET (ca 40 st).

50 g jäst, 200 g Milda, 5 dl mjölk, 3–4 pkt (1 1/2 – 2 g) saffran, 1/2 tsk salt, 1 1/2–2 dl strösocker, 1 ägg, Ca 1 1/2 l (900 g) vetemjöl.

TILL PENSLING: Lätt uppvispat ägg.

TILL GARNERING: Eventuellt russin eller pärlsocker och hackad mandel.

1. Smula sönder jästen i degbunken.



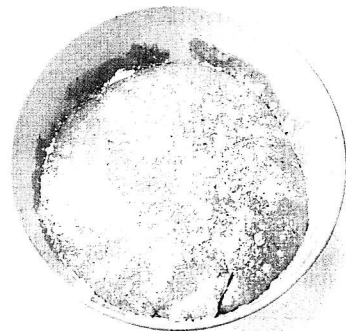
2. Smält Milda, tillsätt mjölken och låt den bli fingervarm (37°). Var noga med temperaturen. Vid 50° dör jästen! Häll blandningen över jästen och rör om så att den löser sig.



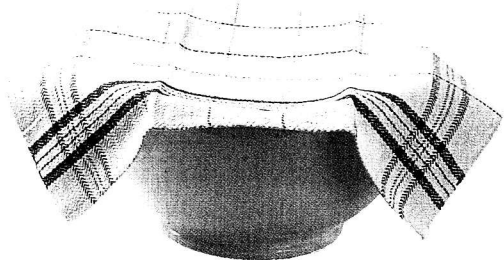
3. Rör ner saffran. (Om saffranet inte är finpulveriserat, stöt det i en mortel med ett par sockerbitar).



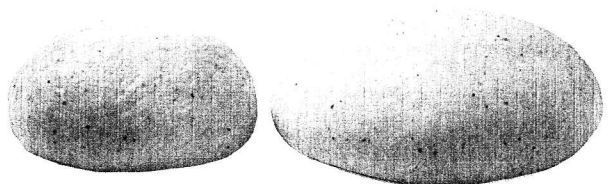
4. Tillsätt salt, socker, ägg och nästan allt mjöl.
5. Arbeta degen kraftigt så att den blir blank och smidig och släpper bunken. I maskin tar det ca 5 minuter. Tillsätt mer mjöl om degen är kladdig.



6. Strö mjöl över degen och



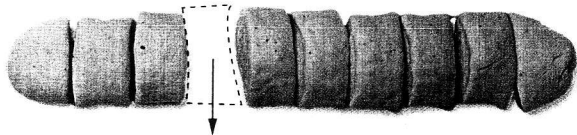
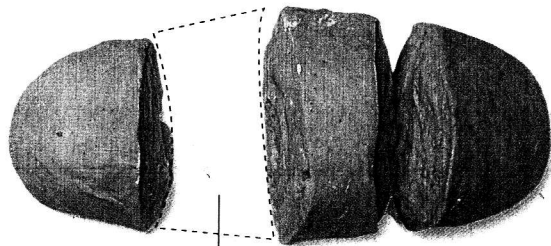
täck den med bakduk.



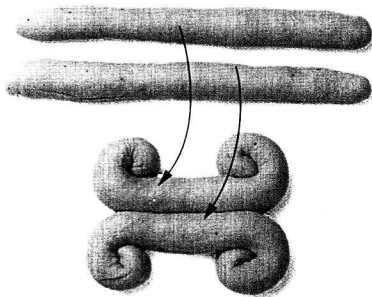
Låt den jäsa på varm, dragfri plats till dubbel storlek i ca 40 min.

# d saffransbrödet.

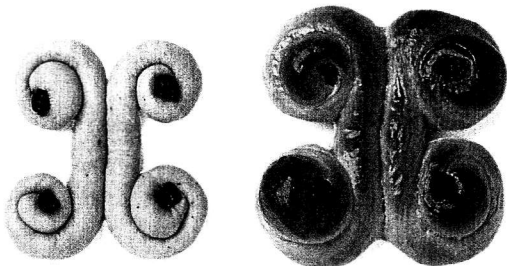
7. Ta upp degen på mjölat bakbord och knåda den smidig.



8. Baka ut till lussekatter, traditionella julbröd, längder eller kransar.



9. Lägg det utbakade brödet på plåtar med bakplåtspapper.



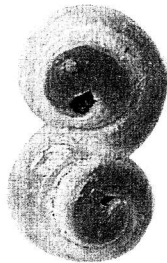
Utbakad

Gräddad

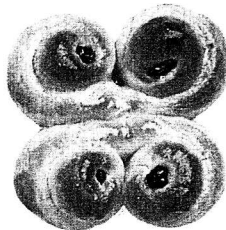
Lägg på bakduk och låt brödet jäsa i 20–40 minuter.

10. Pensla med ägg och garnera eventuellt med russin eller pärlsocker samt hackad mandel.

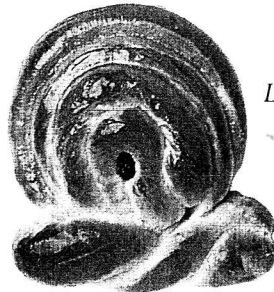
11. Sätt in bullar i 225–250° i ca 5–10 min. Kransar eller större bröd i 200–225° 15–25 min.



Julgalt

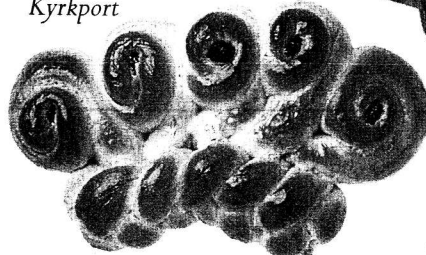


Lussekatt

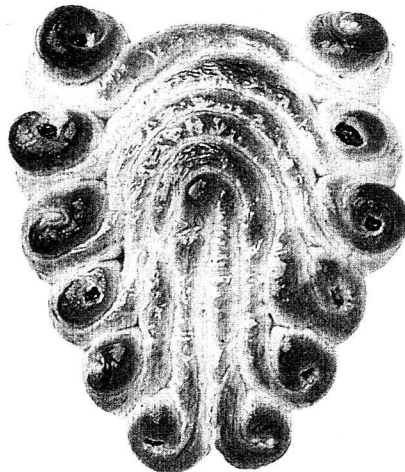


Luciakrona

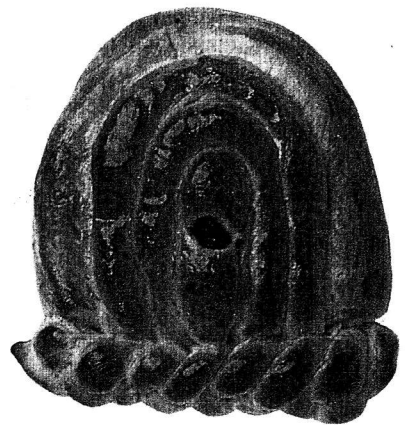
Kyrkport



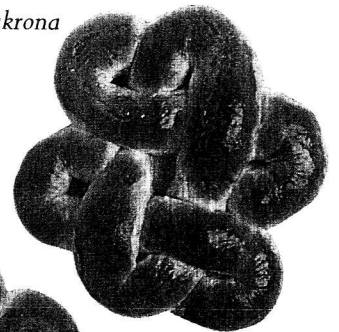
Flätad Luciakrona



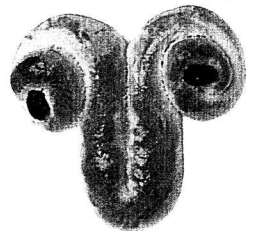
Prästens hår



Stor kyrkport



7-hålakringla



Lilja



Pojken