

Lussekatter

Det var uunngåelig. Bollefrua måtte selvsagt bake lussekatter, how original. Lussekatter er en forfinet slektning av Bolla, gjort av samme (gen)materiale, men litt mer pyntet i formen og dessuten påkostet en dyr og eksklusiv ingrediens, safran. Det hadde sikkert oppstått et ubehagelig sjalusidrama mellom Bolla og Lussekatta om ikke det var for at vi bare baker lussekatter en gang i året. Men enn så lenge er det peace and love i gjærbakstfamilien.

Lussekatter:

150 gram smør i terninger

5 dl melk

1 egg (evt et til pensling hvis du er jålete)

50 gram fersk gjær

150 sukker

900-1000 gram hvetemel

2-3 ts kardemomme

6-7 tråder safran, støtt og rørt sammen med litt av melken

1 ts salt

rosiner til pynt

Ha gjær, salt og melk (+safran) i bakebollen først og tilsett så alt unntatt smør og elt i 10 minutter. Så har du i smøret og elter 10 minutter til (deigen skal være jevn og smidig). Hev under plast i minimum en time eller til dobbel størrelse. Elt i ett minutt og ha deigen på bakebord/kjøkkenbenk. Del i ca tyve emner og trill til pølser som du igjen former som små kringler eller s-former. Pynt med rosiner. Ha på papirkledd

stekebrett og sett til etterheving under plast (igjen) i 30-60 minutter. Pensle med sammenvispet egg og stek på 220 grader i ca ti minutter til de en gyldne og du hører at de har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist.





