# Favorit-lussekatter



**48 st** lussekatter

ugn: **225 grader**, grädda i mitten

## Ingredienser

2 pkt jäst

1 g saffran *(2 pkt)*

200 g margarin eller smör

5 dl mjölk (3%)

0,5 tsk salt

2 dl socker

1,6 l Vetemjöl special

1 ägg

russin i degen *efter behag*

**+** 1 ägg till pensling och russin till garnering

## GÖR SÅHÄR:

Smält matfettet.

Stöt saffranet med lite av sockret i en mortel.

Rör ner saffranet i det smälta matfettet.

Tillsätt mjölken och ljumma degspadet till c:a 37°C.

Ta av lite av degspadet och blanda ut jästen i det.

Tillsätt sedan ägget och blanda om.

Tillför blandningen i resten av degspadet och blanda om allt.

Blanda i socker och salt och rör om.

Arbeta i nästan allt vetemjöl och russinen

och arbeta degen c:a 5 minuter i hushållsmaskin

eller c:a 10 minuter för hand.

**Låt den jäsa i bunken 30 minuter** under bakduk.

Ta upp degen på mjölad arbetsbänk.

Knåda **ev.** i resten av mjölet.

Dela med vass kniv upp degen i jämnstora delar (48 st).

Forma lussekatter och lägg på plåtar med bakplåtspapper.

**Låt jäsa på plåt 30 minuter** under bakduk.

**Sätt ugnen på 225.**

Vispa upp ägget.

Pensla lussekatterna med uppvispat ägg och tryck i russin.

**Grädda** mitt i ugnen **5-10 minuter**.

Låt bullarna svalna på galler under bakduk.