Safranboller

Ingredienser



50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
250 g kesam
2 dl sukker
2,5 - 5 g safran (se tips)
2 dl lyse rosiner (sultana)
1,5 liter hvetemel (evtl litt mer)

Pensling:
1 egg

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melk i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Knus safranen i morter, eller knus den litt ved å gni den mellom fingrene (du kan eventuelt også knuse safranen i morter sammen med 1 sukkerbit). Ha safranene i resten av smørmelken. Ha den gule safranmelken, kesam og sukkeret i gjærblandingen. Rør blandingen jevn med en stålvisp. Rør i rosinene. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Bruk eventuelt litt ekstra hvetemel hvis deigen virker klissete. Form jevne boller og sett dem på bakepapirkledde stekeplater. La bollene etterheve godt (se tips).

Pensle bollene med sammenpisket egg. Stek "Safranbollene" på midterste rille i ovnen ved 225°C i 10 min.

Tips

Et smart triks er å etterheve gjærbakst over vannbad. Kok opp en stor kjele med vann og sett stekeplaten med bollene over kjelen. Dampen gjør at bollene hever flott allerede etter ca 15 min.

1 glass med Hindu safran inneholder en pakke på 250 mg (dvs 2,5 g). Safranen er da ferdig pulverisert og trenger ikke å støtes i morter.

Bollene er fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/safranboller