Luciaboller (Lussekatter med kesam)



Ingredienser

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

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ rosiner

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 den i morter sammen med 1 sukkerbit). Ha safranene i resten av smørmelken. Ha safranmelken, kesam og sukkeret i gjærblandingen. Rør blandingen jevn med en stålvisp. 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 Luciaboller og sett

dem på bakepapirkledde stekeplater. La bollene etterheve godt.

Stikk rosiner i bollene til pynt. Pisk egg og melk lett sammen med en gaffel og pensle over bollene.

Stek Luciabollene på midterste rille i ovnen ved 225°C i ca 10 minutter.

Tips

♥ Jeg liker å ha skikkelig god safransmak på bollene. Jeg liker å bruke 1 gram safran (som tilsvarer 2 små poser). Jeg har også testet oppskriften med ekte safrantråder, og da bruker jeg en god klype. Ekte safrantråder knuser jeg sammen med litt sukker før jeg har det i smørmelken for at safransmaken og den gule fargen skal spre seg enda bedre i hele deigen.

♥ Luciabollene er fine å fryse, så disse kan du lage i forveien og f eks tine opp til frokosten den 13. desember.

- -

SANKTA LUCIA

"Svart senker natten seg i stall og stuer.
Solen har gått sin vei, skyggene truer
Inn i vårt mørke hus stiger med tente lys
Sankta Lucia, Sankta Lucia

Natten er mørk og stum. Med ett det suser
i alle tyste rom som vinger bruser
Se på vår terskel står, hvitkledd med lys i hår
Sankta Lucia, Sankta Lucia"

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/luciaboller-lussekatter-med-kesam