Lusseboller



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 noe mer)

Pynt:
rosiner

Pensling:
1 egg
litt melk

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 noe ekstra hvetemel hvis deigen virker klissete.

Del deigen opp i 30 emner. Trill hvert emne til stenger som rulles sammen til sneglehus (se bildet). Sett bollene på bakepapirkledde stekeplater. La bollene etterheve godt (se tips).

Stikk en stor rosin i midten av hver bolle. Skill egget til pensling. Pensle først med eggehvite i skjøten på sneglehusene (dette forhindrer at enden på sneglehusene stikker altfor mye ut under stekingen). Når du er ferdig med dette blander du resten av eggehviten med eggeplommen og litt melk. Pensle eggeblandingen godt over bollene.

Stek "Lussebollene" på midterste rille i ovnen ved 210°C i 12-15 min.

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.

♥ 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.

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

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

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