Luciakrans



Ingredienser

175 g smør
5 dl melk
50 g gjær
1 g safran
150 g sukker
1 egg
ca 1 kg hvetemel

Pynt:
1 egg til pensling
rosiner

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med melken. Varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Smuldre opp gjæren i en bakebolle og bland med litt av den lunkne væsken. Rør til gjæren har løst seg opp. Rør i safran (se tips), sukker og sammenpisket egg. Bland så i hvetemel (spar litt mel til utbakingen) og elt til du får en jevn og smidig deig. La deigen heve til den får dobbel størrelse, ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna den sammen. Del deigen i to deler. Form den ene delen til en rund bolle som så kjevles eller trykkes ut til en plate (ca 28 cm i diameter). Ledd den på en stekeplate dekket med bakepapir. Bruk resten av deigen til å lage 2 smale fletter - en stor og en mindre. Legg flettene oppå kaken - den ene i midten og den andre langs ytterkanten.

Etterhev kransen i 30 minutter. Pensle over med sammenpisket egg. Trykk rosiner inn i deigen til pynt.

Stek "Luciakransen" midt i ovnen ved 200°C i ca 20 minutter, eller til den er gylden. Avkjøles på platen.

Tips

Safran kan kjøpes i tråder eller i pulverisert form. Kjøpes safran i tråder, kan det være greit å knuse den litt sammen, for eksempel i en morter.

"Luciakransen" blir ekstra vakker dersom du stikker et lys ned i midten av kaken og tenner på når kaken skal serveres.

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

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