Sukkeress med safran

Ingredienser



♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 0,5 gram malt safran (se tips)
♥ 50 g gjær
♥ 750 g hvetemel

Pynt:
♥ 100 g smør
♥ 2 dl finkornet sukker (se tips)

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Ta kjelen av platen og rør i safran. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37 °C).

Rør gjæren ut i væsken. Bland i hvetemelet (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Hev deigen hvis du ønsker, eller start med en gang med å trille ut deigen og forme S'er.

Legg S'ene på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i 1 time.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10-12 minutter (se tips), til bollene er gylne og gjennomstekte.

Smelt smøret til pynt og ha finkornet sukker på en tallerken.

Pensle over de nystekte bollene med smeltet smør mens de er helt varme og dypp dem deretter finkornet sukker.

Avkjøl bollene på rist.

Tips

♥ Jeg har her brukt min oppskrift på **Verdens beste Lussekatter** i halv porsjon. Du kan såklart forme Sukkeress med andre typer lussekatt-deigen også. Se også oppskrift på **Sukkerkringler med safran**, som er basert på samme oppskrift.

♥ Jeg liker å ha skikkelig god safransmak på bollene. Jeg har skrevet 0,5 gram malt safran i oppskriften, som tilsvarer 1 liten pose, men ofte bruker jeg større mengder. 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.

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ Det er ikke absolutt nødvendig å heve denne deigen før du baker ut S'ene. De må imidlertid etterheve godt før steking for at du skal får den myke og luftige konsistensen.

♥ Pass nøye på bollene under stekingen. De skal stekes på nokså høy varme, så pass på at de ikke blir for mørke på toppen. Du trenger ikke å pensle disse S'ene med egg før steking siden de uansett jo skal dekkes med smeltet smør og sukkerdryss etter steking.

♥ Bruk helst ekstra finkornet sukker (fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker), da unngår du at det knaser i sukker når du spiser bollene. Men har du bare vanlig sukker, går det fint det også.

♥ Sukkeress med safran er fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sukkeress-med-safran