Verdens beste Lussekatter



Ingredienser

♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 1 gram malt safran (se tips)
♥ 100 g gjær
♥ 1,5 kg hvetemel

Pensling og pynt:
♥ 2 egg
♥ 1 ss melk
♥ rosiner

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Ta kjelen av platen og tilsett safran. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (i underkant av 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 Lussekatter.

Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i 1 time. Pynt med rosiner og pensle over med egg som er lett pisket sammen med litt melk.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 7 - 10 minutter (se tips), til bollene er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Jeg liker å ha skikkelig god safransmak på bollene. Jeg har skrevet 1 gram malt safran i oppskriften, som tilsvarer 2 små poser à 0,5 gram, men ofte bruker jeg større mengder. Jeg har også testet oppskriften med ekte safrantråder, og da brukte jeg all safranen i glasset du ser på bildet. 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 Lussekattene. Bollene må imidlertid etterheve godt før steking for at du skal får den ekstra 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.

♥ Lussekattene er fine å fryse. Varm dem et par minutter i ovnen etter at de er tint, så smaker de som nystekte igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-lussekatter