Safranknuter med smør- og vaniljefyll



Ingredienser

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

Fyll:
♥ 200 g smør
♥ 1,5 dl sukker
♥ 4 ss ekte vaniljesukker

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ perlesukker (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 - NB! dette tar en stund). 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 bollene (se tips).

Del deigen i to deler og kjevle ut hver leiv til store firkanter.

Visp sammen mykt smør, sukker og vaniljesukker til fyllet. Fordel smørkremen over leivene. Brett leivene på midten fra langsiden og den den nå doble leiven i ca 3 cm tykke striper. Tvinn stripene og form til en løs knute.

Legg knutene på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand imellom. Hev bollene i ca. 40 minutter.

Bland egg med litt melk og pensle over knutene. Dryss over perlesukker til pynt.

Stek safranknutene midt i ovnen ved 230°C i ca. 10 minutter (se tips), til de 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. Det aller beste er om du bruker ekte safrantråder. 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.

♥ Bruk ekte vaniljesukker hvis du får tak i (du ser det ved at det er små, svarte prikker i vaniljesukkeret). Ekte vaniljesukker gir best vaniljesmak, men det går selvsagt også greit med vanlig vaniljesukker.

♥ 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 bollene. Safranknutene må imidlertid etterheve godt før steking for at du skal får den ekstra myke og luftige konsistensen.

♥ Perlesukker som holder seg hvitt gjennom stekingen fås kjøpt i matbutikker i Sverige (merket er Dansukker). Jeg har ikke sett dette perlesukker i norske butikker enda. Det hvite perlesukkeret er fint å se på, men smaksmessig går det selvsagt like greit med norsk perlesukker.

♥ Pass nøye på bollene under stekingen. De skal stekes på nokså høy varme, så pass på at de ikke blir for mørke på toppen.

♥ Safranknutene 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/safranknuter-med-smor-og-vaniljefyll