

Lussekatter (30 st)

50 g jäst (röd, för söta degar)
175 g smör eller margarin
5 dl mjölk
1 g saffran (2 pkt)
1 tsk salt
2 dl socker
1 ½ l vetemjöl
1 ägg, russin



Gör så här:

1. Smula ner jästen i degbunken.
2. Smält matfettet med saffranet i kastrullen. Häll på mjölken och värm degspadet till fingervärme, 37°C.
3. Häll i lite degspad i jästen och rör tills jästen löst sig. Tillsätt resten av spadet, saltet och sockret. Rör tills det har löst upp sig.
4. Arbeta i så mycket av mjölet att degen blir smidig och släpper bunkens kanter. Strö lite mjöl över degen
5. Låt den jäsa under bakduk till dubbel storlek, ca 45 minuter.
6. Sätt ugnen på 200°C.
7. Arbeta degen några minuter i degbunken. Ta sedan upp den på lätt mjölat bord. Knåda i resten av mjölet.
8. Dela degen i tre lika stora delar. Dela varje del i tio lika stora bitar. Rulla ut längder, forma till lussekatter och lägg dem på bakplåtspappret på plåten.
9. Låt dem jäsa under bakduk till knappt dubbel storlek, 30-45 minuter.
10. Pensla med uppvispat ägg, sätt i russin.
11. Grädda lussekatterna mitt i ugnen i 8-10 minuter (200°C).