



Lysdronningens langtidshævede safranboller

AF SIF ORELLANA

Ingredienser

CIRKA 16 STK.

50 g smør
3 dl sødmælk
15 g gær
1 dl yoghurt naturel
0,3 g safran
75 g sukker
1/3 tsk salt
550 g hvedemel

Pynt og pensling

rosiner
1 æggeblomme
1 spsk vand

Fremgangsmåde

Smelt smørret i en gryde og rør mælken ud deri. Hæld blandingen over i en skål og rør gæren ud i den. Tilsæt yoghurt naturel, safran, sukker, salt og mel. Ælt dejen godt igen-nem, dæk skålen til med folie eller put den i en plastikpose forseglet med en knude. Stil skålen med dejen i køleskabet natten over (eller mindst 8 timer).

Del dejen i fire stykker og skær hvert stykke ud i fire kvarte. Tril de 16 stykker til 15 cm lange slanger. Form slangerne til luciabrød (som på billedet – s'er eller krydsede s'er). Læg luciabrødene på en bage-plade med bagepapir.

Put rosiner ned i hullerne i s'erne og lad bollerne efterhæve i 20-30 minutter. Pensl med en æggeblomme rørt op med 1 spsk vand og bag brødene ved 225 grader i 10-12 minutter. Server med iskoldt smør og en god kop te eller kaffe. Vi elsker selv en kop nybrygget chai fyldt med julekrydderier.

