

Lussekatter (32 st)

200 g smält margarin
5 dl mjölk
1 g saffran
50 g jäst
1 krm salt
1-1,5 dl socker
3 msk ljummet vatten
2 ägg
16-17 dl vetemjöl
Russin till garnering (kan uteslutas)
Ägg till pensling

Ugn: 260° C

- Värm margarinet och mjölken till 37° C.
- Lös jästen med det ljumma vattnet, sockret, saffran och saltet.
- Häll i mjölk/margarin blandningen samt ägg och mjöl.
- Jäs degen övertäckt i ca 1-1,5 h.
- Dela degen i två delar. Dela varje del i fyra och varje del ytterligare i fyra. Rulla ut till lillfingertjock rulle och forma till s-form (lussekatt).
- Jäs 10 min.
- Pensla med ägg.
- Grädda i ca 8 min lite över mitten i ugnen
- Låt svalna vältäckta av en handduk.

