

Saftigt saffransbröd (ca 40 st)

150 g	margarin
6 dl	mjök
1 g	saffran
1 msk	socker
50 g	jäst
1	ägg
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
ca 19 dl	vetemjöl (spar ca 1 dl till utbakning)
125 g	margarin
1,5 dl	socker
2 tsk	kardemumma
1	ägg (till pensling)

Garnering:

75 g	smält margarin
2 dl	socker

- Smält margarinet i en kastrull. Tillsätt mjölken och låt det bli fingervarmt, 37° C.
- Blanda saffran och socker och blanda ner i degvätskan.
- Finfördela jästen i en bunke och håll den fingervarma degvätskan över. Tillsätt ägg.
- Tillsätt salt och det mesta av mjölet. Arbeta till en smidig deg. Strö över lite mjöl och låt degen jäsa övertäckt ca 40 min.
- Rör margarin och socker poröst. Tillsätt kardemumma. Arbeta ner margarin och sockersmeten i degen med elvispens degkrokar.
- Ta upp degen och baka ut den till bullar.
- Lägg bullarna på bakpappersklädda plåtar. Jäs övertäckta ca 20 min.
- Sätt ugnen på 225° C. Pensla bullarna med uppvispat ägg. Grädda mitt i ugnen i ca 12 min. Låt svalna.
- Pensla med smält margarin och doppa i socker.

