Lussekatter - szwedzkie bułeczki adwentowe z szafranem i rodzynkami

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

75 min | łatwy | 16 porcji

Składniki:

- szafran - 1 g
- mąka - 500 g
- drożdże - 35 g
- cukier - 130 g
- mleko *temperatura pokojowa - 200 ml
- masło - 125 g
- jajko - 1 szt.
- sól - szczypta
- rodzynki - 50 g

Dodatkowe info:

Te szafranowe bułeczki to typowy szwedzki wypiek adwentowy, najbardziej kojarzony jest z dniem Św. Łucji przypadającym na 13 grudnia (stąd też nazwa Koty Łucji). W ciągu roku przygotowuje je się równie często (najczęściej pomijając szafran) na różnego rodzaju rocznice, imprezy. Ja postanowiłam je upiec wcześniej. Zrezygnowałam z ich tradycyjnego kształtu odwróconej litery "s" na rzecz prostego kształtu typowej bułeczki. Świetnie sprawdzą się jako deser do kawy, na śniadanie i inne okazje!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy zaczyn: w miseczce umieszczamy łyżkę cukru, 2 łyżeczki mąki, odrobinę ciepłego mleka i wykruszamy do niej drożdże. Odstawiamy na 15-20 minut w ciepłe miejsce. Łyżkę cukru i szafran rozcieramy w moździerzu aż powstanie proszek. Masło topimy i dodajemy do mleka W szklanej misce umieszczamy mąkę, cukier, jajko i rozczyn. Powoli dodajemy mleko z masłem oraz szafran. Mieszamy drewnianą kopystką po czym trochę wyrabiamy mikserem. Ciasto zostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 30 minut. Po tym czasie jeszcze raz wyrabiamy ciasto dodając już rodzynki. Dzielimy na 16 części i formujemy 16 bułeczek. Układamy je na blasze do pieczenia i zostawiamy na 90 minut w ciepłym miejscu pod przykrycie. Po tym czasie wstawiamy do rozgrzanego do 220 stopni. Pieczmy 15 minut. Najlepiej smakują gdy są jeszcze ciepłe,

posmarowane masłem!.

Śniadaniowych lub kawowych najlepszości!