

Småländska saffransbullar

Deg:

50 g jäst
200 g smör
5 dl mjölk
2 påsar saffran á 0,5 g
2 dl socker
½ tsk salt
1 ägg
Ca 1 ¾ l vetemjöl

Garnering:

Smör
Strösocker

Fyllning:

100 g mandelmassa
75 g smör

Gör så här:

Smula jästen i degbunken.
Smält smöret, häll i mjölken och låt blandningen bli fingervarm (37 grader).
Lös upp jästen i lite av degspadet.
Tillsätt resten av spadet med finstött saffran, socker, salt, ägg och största delen av mjölet.

Arbeta degen smidig och låt jäsa övertäckt ca 40 minuter.

Arbeta upp degen och kavla ut, en för tunn, och skär fyrkanter, ca 8x8 cm.
Rör ihop den rivna mandelmassan med smöret. Lägg en klick i mitten på varje fyrkant.
Vik ihop hörnen mot mitten och nyp till.
Lägg bullarna med skarven nedåt på en bakplåt klädd med bakpapper.

Täck över bullarna och jäs dem i ca 40 min. Grädda dem i 225–260 grader.

Pensla de varma bullarna med smält smör och doppa i strösocker.

Hoppas det smakar 😊

God jul och gott nytt år önskar vi på Karlskronahem!