



COOKING PASSION SINCE 1877

## LUSSEBULLAR



Äntligen är det säsong för lussekullar! Vår vän Daniel Larsson, mästebagaren i Falkenberg, visar här hur du får till de perfekta lussekullarna för julfirandet.

### INGREDIENSER

#### DEG

1000 g vetemjöl (special eller stenmalet)  
420 g kylskåpskall mjölk (3% fett)  
200 g socker (gärna muscovado eller annan råsocker)  
9 g salt  
0,5-1 g saffran  
3 g färsk jäst (röd)  
250 g smör (rumsvarmt)  
250 g tangzhong (eller 220g vatten/mjölk)

#### THANGZHONG

40 g vetemjöl  
250 g vatten

### TILLAGNING

Ta fram smöret i god tid så det hinner komma till rumstemperatur. Blanda först ingredienserna till tangzhongen i en kastrull (40 g mjöl och 250 g vatten) och värm under omrörning tills det blir en tjockare såsaktig konsistens, cirka 66 grader. Låt gärna svalna något (kan ställas i kylan). Önskar du en snabbare jästid kan du ta mer jäst. Beräkna hälften av tiderna för jäsning nedan om du dubblar mängden jäst.

Blanda mjölken, sockret, jästen, saltet, saffran och tangzhongen i en större bunke (4-5 liter). Blanda i mjölet i degen och blanda för hand eller med köksassistent på låg hastighet, tills degen gått ihop. Degen ska vara ganska fast vid denna tidpunkt. Låt vila i cirka 20 minuter.

Knåda in det rumstempererade smöret till degen, först hälften tills allt smör gått samman med degen och sedan resten. Har du glömt ta fram smöret funkar det utmärkt att dela i bitar och köra en kort stund i mikrovågsugns upptningsprogram. När degen gått ihop igen kommer den kännas kladdigare och lösare. Lägg den i en ren bunke med lock, plast eller våt handduk.

Efter 30-60 minuter viker du ihop degen i bunken (eller på ett lätt mjölat bord) några vändor. Upprepa efter ytterligare 30-60 minuter. Totalt ska degen jäsa ca 4-6 timmar eller till du ser en tydlig volymökning (75-100%). Det går också utmärkt att ställa degen i kylan över natten för att fortsätta med nästa steg dagen efter.

Mjöla ett bord och vänd ut degen. Kavla ut till en rektangel som mäter ca 30-40 cm hög och ca 60-80 cm bred. Är degen trög att kavla ut så ta en paus och låt den slappna av. Mjöla ovansidan på degen lätt om den fastnar i kaveln.

Skär remsor på 1-2 cm (beroende på hur tjock degen är) med en kniv eller pizzaslicer. Remsorna bör väga 75-85g styck.

Rulla en remsa fram till hälften. Vänd sedan på den och rulla igen. På så vis får du det klassiska "S"-et. Placera bullarna på en plåt med bakplåtspapper och täck med plast eller en fuktig handduk.

Låt bullarna jäsa till ca dubbel storlek, helst till den punkt att du inte tror de kan bli större! Det kan ta 4-7 timmar i rumstemperatur, beroende på hur varmt det är och om du haft i mer jäst i början. Du kan även lägga plåtarna i kylan efter formning, för att sedan ta fram dem innan läggdags (när de blivit riktigt kalla) för att långsamt jäsa upp över natten - redo att bakas på morgonen dagen därpå.

Förvärm ugnen på 220°C varmluft (helst med extra undervärme) eller 230°C över-/undervärme. Blanda ett helt ägg plus en äggula som du mixar eller vispar ordentligt, samt lite salt. Pensla bullarna med äggblandningen, tryck ned russin om så önskas, och baka i 7-10 minuter eller till önskad färg. Under tiden bullarna bakas kokar du upp ett sockerlag med lika delar vatten och socker (1 dl av varje) som du sedan penslar bullarna med direkt efter de kommer ur ugnen. Du kan även smaksätta detta sockerlag efter fantasi och lust! Saffran och apelsin går utmärkt ihop som ett exempel. Låt svalna och njut!