Baksidan

# SAFFRANSBULLAR

**GLUTENFÖNSTRET**
Ta upp en bit deg med mjölade fingrar. Degen ska mjukt dala neråt samtidigt som den ska hålla ihop.
GF = när man nästan kan se igenom degen. Om inte: kör degen 5 min till.

FOTO: FREDDY BILLQVIST

## DEG

- 800 g vetemjöl
- 50 g färsk jäst
- 180 g strösocker
- 500 g kallt vatten
- 2 paket saffran (1 g)
- 175 g rumstempererat smör
- 1 ägg
- 15 g salt (1 tsk)

## DET GODA I MITTEN

- 100 g mandelmassa
- 100 g rumstempererat smör
- pärlsocker

1. Blanda mjöl, jäst, socker, vatten, saffran, smör, ägg och salt i en degberedare.
2. Knåda degen på låg hastighet 10 minuter, Gör ett glutentest (se ovan), kör degen lite till om det behövs.
3. Låt degen vila 1 timme = viltid = kumbajamylord kumbajaaaaa (alltså, sätt dig i lotusställning och sjung en sång).
4. Forma degen till 50–60 runda bollar, lägg dem i bullformar och ställ på två plåtar.
5. Riv mandelmassan och blanda med smöret, rulla små smörbullor och tryck ner i varje bulle. Strö över pärlsocker.
6. Låt jäsa 1 timme. Sätt ugnen på 200 grader. Grädda 9–12 minuter.

KOMBI LOTTERIET
DRÖMRESE LOTTERIET
MOTOR LOTTERIET