

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

VÄRLDENS GODASTE LUSSEKATTER, SÅ DET SÅ!



Ca 40 st:

Fördeg:

- 5 dl mjölk (3%)
- 50 g jäst
- 1 g saffran (2 påsar)
- 520 g vetemjöl (8,5 dl)

Deg:

- 150 g smör (rumstempererat)
- 170 g strösocker (2 dl)
- 2 krm salt
- 320 g vetemjöl (5,5 dl)

Fyllning:

- 250 g mandelmassa
- 25 g strösocker (2 msk)
- 3 g vaniljsocker (1 tsk)
- 120 g smör (rumstempererat)

Pensling och dekor:

- 1–2 ägg
- russin
- smör ca 2 msk (smält)

Gör så här:

Börja med fördegen:

1. Värm upp mjölken till fingervarmt (ca 37°C). Tillsätt saffran och smula ner jästen och låt smälta. Blanda mjölken med vetemjölet, knåda till en fin deg. Har du en köksassistent så underlättar det naturligtvis. Kör då degen i ca 5 minuter. Låt sedan degen ligga kvar och vila med en duk över i 15–20 min.

Degen:

1. Blanda i de resterande ingredienserna i degen och kör på mellanhastighet tills degen känns len, glansig och börjar släppa i kanterna. Har du ingen köksassistent då är det viktigt att du knådar ordentligt, i stort sett tills du inte orkar mer, först då är den klar.
2. Låt degen vila under en duk i ca 20–30 minuter så degen släpper sin spänning.

Fyllningen:

1. Grov riv mandelmassan och blanda med strösocker och vaniljsocker. Blanda i smöret, lite i taget tills du har en slät och fin fyllning. Känns smeten för tjock och stabbig så kör en kort stund i mikron på låg värme så smör och socker smälter lite. Den ska vara hyfsat lätt att stryka på.

2. Kavla ut degen, ca 45x70 cm och cirka 0,5 cm tjock på ett lätt mjölat bord.
3. Bred ut fyllningen jämt över degen.
4. Greppa överdelen av degen och vik den över så att du får en halv vikning. Kavla ut ytterligare en aning. Dela degen i avlånga remsor ca 1 1/2 cm breda. Rulla ihop ena halvan av remsan, vänd och rulla från andra hållet. Lägg lussekatterna på en plåt med bakplåtspapper. Inte för tätt, tänk på att de jäser ganska mycket. Dekorera med russin. Låt jäsa ordentligt under en duk i 1–2 timmar.

Gräddning, pensling och dekor:

1. Sätt ugnen på 200°C.
2. Grädda mitt i ugnen i 13–15 min tills dina katter har fått en fin gyllenbrun färg.
3. Tips! Att vänta med att pensla lussekatterna med vispat ägg omedelbart efter gräddningen medan de fortfarande är heta ger bullarna extra fin glans.
4. Låt sedan lussekatterna svalna något.
5. Pensla med smält smör och doppa lussekatterna i strösocker.
6. Nu kan du njuta av världens godaste lussekatt! Mjau!