



SZAFRANOWE BUŁECZKI LUSSEKATTER (THERMOMIX® TM5, TM31)

🕒 15 min. ⌚ 2 godz. 10 min. 🍴 Średni 🍴 12 sztuk 📏 na 1 sztukę: Wartość kaloryczna 879.6 kJ/ 210.1 kcal, Białko 5.2 g, Węglowodany 34.4 g, Tłuszcz 6 g, Błonnik 1.1 g

SKŁADNIKI

80 g cukru
180 g mleka
65 g masła, miękkiego, pokrojonego na kawałki
½ łyżeczki nitek szafranu (ok. 0,5 g)
20 g drożdży świeżych, pokruszonych
400 g mąki pszennej, typu 550
2 jajka
¼ łyżeczki ekstraktu z wanilii, naturalnego lub ½ łyżeczki cukru wanilinowego
24 rodzynki
1 szczypta soli

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

folia spożywcza lub ściereczka kuchenna, miska, blacha do pieczenia, papier do pieczenia, miseczka, pędzelek do ciasta

CZĘŚCI URZĄDZENIA THERMOMIX®

miarka

PRZYGOTOWANIE

1. Do czystego i suchego naczynia miksującego wsypać cukier, zmielić **15 s/obr. 10**. Cukier puder przesypać do innego naczynia, odstawić.
2. Do naczynia miksującego wlać mleko, dodać masło i szafran, podgrzewać **5 min/60°C/obr. 1**. Pozostawić naczynie miksujące w obudowie na 5 min, następnie zmiksować **10 s/obr. 5**.
3. Do naczynia miksującego dodać cukier puder, drożdże, mąkę, jajko i ekstrakt waniliowy, wyrobić **2 min/🌀 (TM31: 2 min/🌀 / 🌀)**. Ciasto przełożyć do miski, przykryć folią spożywczą lub czystą ściereczką kuchenną, odstawić w ciepłe miejsce na 1 godz. lub do podwojenia objętości.
4. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić. Ciasto podzielić na 12 części. Każdą część lekko wyrobić dłonią, następnie zrolować w jednolity wałek (dł. 35-40 cm). Zaznaczyć delikatnie palcem środek wałka, końce zwinąć jak najciaśniej w kształt ślimaka, każdy w odwrotną stronę, tak aby dotykały ciasta. W środek każdego ślimaka włożyć rodzynkę. Bułeczki ułożyć na przygotowanej wcześniej blasze, odstawić do ponownego wyrośnięcia na 30 min.
5. Rozgrzać piekarnik do temp. 200°C.
6. Do miseczki wbić pozostałe jajko, dodać sól, wymieszać. Każdą bułeczkę posmarować jajkiem za pomocą pędzelka.
7. Bułeczki piec 10-12 min (200°C). Odstawić do ostudzenia na ok. 10 min.
8. Szafranowe bułeczki lussekatter podawać na ciepło lub na zimno.

INFORMACJA O POTRAWIE

- Szafranowe bułeczki lussekatter ("oczy św. Łucji") to tradycyjny szwedzki wypiek, przygotowywany podczas adwentu, którego początek przypada 13 grudnia, czyli właśnie w Dzień św. Łucji. Charakteryzują się pięknym kolorem nadawanym przez szafran, który posiada wiele zalet zarówno smakowych jak i zdrowotnych.

MEDIA

