

## Lussebullar

### Przepis na ok. 30 bułeczek

*175 g masła*

*5 dl pełnotłustego mleka*

*50 g świeżych drożdży (do ciasta)*

*pół łyżeczki soli*

*2 dl cukru*

*pół grama szafranu ( w przepisie jest gram, ale pół grama wystarczy)*

*1 jajko*

*1, 5 l mąki*

*rodzynki do przybrania*

*jedno roztrzepane jajko do „polakierowania”*

### Przygotowanie ciasta:

Do dużej miski rozkruszyć drobno drożdże. W garnuszku podgrzać mleko, rozpuszczając w nim masło, sól, cukier i szafran. Mleko o temp. ok. 37 stopni (temp. ciała) wlać do miski z drożdżami, potem długo mieszać, by drożdże się rozpuściły. Dodać mąkę i urabiać maszynką (lub ręcznie) do momentu, aż ciasto zacznie ładnie odchodzić od ścianek naczynia. Dobrze wyrobione ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na pół godziny.

Po tym czasie wyrośnięte ciasto ułożyć na przyprószonej mąką stolnicy i odcinać po niewielkim pasku formując je w różne kształty. Układać te kształty bezpośrednio na wyłożonej papierem do pieczenia blasze, bo gotowe trudniej przenieść. Bułeczkom trzeba zostawić trochę miejsca wokół siebie, bo jeszcze urosną i szkoda, by się posklejały. Posmarować jajkiem i przybrać rodzynekami.

W tym czasie nagrzać piekarnik do 225 stopni. Do nagrzanego piekarnika na środkowej wysokości włożyć pierwszą blachę i piec bułeczki około 8 – 9 minut. Te większe kłaść na dolnej półce i piec 13 - 15 minut. Po wyjęciu przykryć czystą ściereczką. Przykrycie takich gorących jeszcze zatrzymuje w nich wilgoć i zapobiega wyschnięciu, są dłużej świeże.

## Formy bułeczek



**Smacznego życzy**

Polka w Szwecji