

## KOPIARK 13 - Opskrift på lussekatte

### LUSSEKATTE ca. 24 lussekatte

Ingredienser:

Smør: 150 g

Mælk: 3 dl

Gær: 50 g

Sukker: 2 spsk

Safran: 1/2 tsk

Æg: 2

Groft salt: 1 tsk

Hvedemel: (ca. 13 dl) 800 g

48 rosiner



Smelt smørret og tilsæt mælken.

Hæld blandingen i en skål og rør gæren ud heri.

Stød sukker og safrantråde i en mortet til safrantrådene er helt knust.

Rør sukker/safranblandingen i mælke/smørblandingen og derefter sammen med de øvrige ingredienser (lad lidt mel blive tilbage).

Ælt dejen godt sammen med en ske.

Dæk skålen til og lad dejen hæve et lunt sted i ca. 1/2 time.

Tag dejen ud på et bord med mel på og ælt den igennem.

Tilsæt evt. resten af melet.

Del dejen i 12 stykker. Tril fingertykke pølser, der formes til S'er.

Læg luciabrødene på en plade med bagepapir og lad dem efterhæve i ca. 15 min. Pensl brødene med æg, pynt med rosiner og bag luciabrødene midt i ovnen.

Bagetid: Ca. 12 min. ved 225° - traditionel ovn