

Lucia broodjes (Lussekatte) / Lucia buns (Lussekatte)



De boodschappen

200 ml melk

1 theelepel saffraandraadjes

50 gram boter

1 zakje instant gist (7 gram)

500 gram spelt meel

1 theelepel zout

50 gram kwark

50 gram ahorn siroop

een theelepel plantaardige olie

2-3 vrije uitloop eidooiers

Zo maak je 15 Lussekatte (Lucia broodjes)

Verwarm de melk op laag vuur totdat het zacht gaat stomen.

Neem de melk van het vuur, roer de saffraan en boter er door en zet weer op.

Verwarm het mengsel tot 40°C en laat het mengsel afkoelen tot lauw-warm.

Giet het mengsel door een zeef en roer de gist er door met een garde.

Roer meel en zout door elkaar in een grote kom en giet het melkmengsel er geleidelijk bij.

Roer het door, voeg de ahorn siroop en kwark er aan toe en kneed het deeg kort door.

Vet een schone kom dun in, leg het deeg in de kom, dek af en laat het minimaal 1 uur rijzen.

Na het rijzen hoort het deeg in omvang verdubbeld te zijn.

Leg een bakmat op je werkplek en strooi er meel over

Schraap het deeg uit de kom, leg het op de mat en kneed het deeg nog even kort door.

Verdeel het deeg in 3 gelijke stukken, verdeel de 3 stukken ieder in 5 stukjes van 50 gram.

Maak er rolletjes van en rol de beide uiteinden naar binnen. in een omgekeerde S vorm.

Lucia broodjes (Lussekatte) / Lucia buns (Lussekatte)

Laat de broodjes nog 30 minuten rijzen en verwarm de oven voor op 200°C

Bestrijk de broodjes met losgeklopt ei en druk in beide uiteinden van elk broodje een rozijn.

Bak de broodjes in 10-12 minuten licht goudbruin en laat ze afkoelen op de plaat.

Verhuis ze dan naar een rooster.

Lussekatte zijn vers het lekkerst maar wil je ze even bewaren doe ze in een koekblik

Lucia broodjes (Lussekatte) / Lucia buns (Lussekatte)



Shopping list

200 ml milk	1 teaspoon salt
1 teaspoon saffron threads	500 quark cheese
50g unsalted butter	vegetable oil
1 sachet instant yeast (7g)	1 free range organic egg yolk, beaten
500g spelt flour	raisins

How to make 15 Lussekatte (Lucia buns)

Heat the milk on low heat until it starts to steam gently.

Remove the milk from the heat, stir in the saffron and butter and put it back on.

Heat the mixture to 40°C and let the mixture cool until lukewarm.

Pour the mixture through a sieve and stir in the yeast with a whisk.

Stir the flour and salt together in a large bowl and gradually pour in the milk mixture.

Stir it through, add the maple syrup and quark and knead the dough briefly.

Lightly grease a clean bowl, place the dough in the bowl, cover and let it rise for at least 1 hour.

After rising, the dough should have doubled in size.

Place a baking mat on your work surface and sprinkle flour over it

Scrape the dough from the bowl, place it on the mat and knead the dough briefly.

Divide the dough into 3 equal pieces, divide each of the 3 pieces into 5 pieces of 50g.

Make rolls and roll both ends inwards. in an inverted S shape.

Lucia broodjes (Lussekatter) / Lucia buns (Lussekatter)

Let the rolls rise for another 30 minutes and preheat the oven to 200°C

Brush the rolls with beaten egg and press a raisin into both ends of each roll.

Bake the rolls for 10-12 minutes until light golden brown and let them cool on the plate.

Then move them to a wire rack.

Lussekatter taste best when fresh, but when you keep them, put them in a biscuit tin