

Lussebananer och lusseclementiner

24 st

Ingredienser:

50 g jäst
150 g smör
3 dl mjölk
20 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 pkt saffran
2 dl clementin, saften
4 st bananer
8 st dadlar
2 tsk salt
1 st ägg

Gör så här:

Smula jästen i en bunke. Smält smöret. Tillsätt saffran, mjölken och clementinsaften och värmt till max 37°C. Håll det över jästen. Mixa bananerna och dadlarna till en slät massa och lägg i blandningen. Blanda mjöl och bakpulver (spara lite mjöl till utbak). Tillsätt lite mjöl i taget tills degen känns lagom klabbig. Arbeta degen smidigt. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Ta upp degen på mjölad bänk. Dela den i lagom bitar och baka ut till lussebullar i önskad form. Vi valde att göra våra som bananer och clementiner. Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Garnera med dadlar. Låt jäsa ca 30 min. Sätt ugnen på 225°C. Pensla lussebullarna med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen 5-8 min. Låt svalna på galler.



Lussebananer och lusseclementiner

24 st

Ingredienser:

50 g jäst
150 g smör
3 dl mjölk
20 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 pkt saffran
2 dl clementin, saften
4 st bananer
8 st dadlar
2 tsk salt
1 st ägg

Gör så här:

Smula jästen i en bunke. Smält smöret. Tillsätt saffran, mjölken och clementinsaften och värmt till max 37°C. Håll det över jästen. Mixa bananerna och dadlarna till en slät massa och lägg i blandningen. Blanda mjöl och bakpulver (spara lite mjöl till utbak). Tillsätt lite mjöl i taget tills degen känns lagom klabbig. Arbeta degen smidigt. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Ta upp degen på mjölad bänk. Dela den i lagom bitar och baka ut till lussebullar i önskad form. Vi valde att göra våra som bananer och clementiner. Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Garnera med dadlar. Låt jäsa ca 30 min. Sätt ugnen på 225°C. Pensla lussebullarna med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen 5-8 min. Låt svalna på galler.



Lussebananer och lusseclementiner

24 st

Ingredienser:

50 g jäst
150 g smör
3 dl mjölk
20 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 pkt saffran
2 dl clementin, saften
4 st bananer
8 st dadlar
2 tsk salt
1 st ägg

Gör så här:

Smula jästen i en bunke. Smält smöret. Tillsätt saffran, mjölken och clementinsaften och värmt till max 37°C. Håll det över jästen. Mixa bananerna och dadlarna till en slät massa och lägg i blandningen. Blanda mjöl och bakpulver (spara lite mjöl till utbak). Tillsätt lite mjöl i taget tills degen känns lagom klabbig. Arbeta degen smidigt. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Ta upp degen på mjölad bänk. Dela den i lagom bitar och baka ut till lussebullar i önskad form. Vi valde att göra våra som bananer och clementiner. Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Garnera med dadlar. Låt jäsa ca 30 min. Sätt ugnen på 225°C. Pensla lussebullarna med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen 5-8 min. Låt svalna på galler.



Lussebananer och lusseclementiner

24 st

Ingredienser:

50 g jäst
150 g smör
3 dl mjölk
20 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
2 pkt saffran
2 dl clementin, saften
4 st bananer
8 st dadlar
2 tsk salt
1 st ägg

Gör så här:

Smula jästen i en bunke. Smält smöret. Tillsätt saffran, mjölken och clementinsaften och värmt till max 37°C. Håll det över jästen. Mixa bananerna och dadlarna till en slät massa och lägg i blandningen. Blanda mjöl och bakpulver (spara lite mjöl till utbak). Tillsätt lite mjöl i taget tills degen känns lagom klabbig. Arbeta degen smidigt. Låt jäsa övertäckt ca 30 min. Ta upp degen på mjölad bänk. Dela den i lagom bitar och baka ut till lussebullar i önskad form. Vi valde att göra våra som bananer och clementiner. Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Garnera med dadlar. Låt jäsa ca 30 min. Sätt ugnen på 225°C. Pensla lussebullarna med uppvispat ägg. Grädda i mitten av ugnen 5-8 min. Låt svalna på galler.

