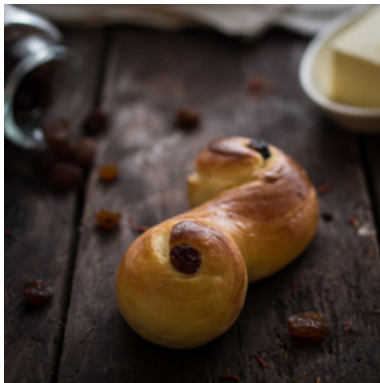


# Lussekatter - švedska peciva sa šafranom



Autorica: Monika Topolko

Za 40 peciva

Vrijeme pripreme: 40min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 10min

Ukupno vrijeme: 50min + vrijeme dizanja tijesta

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Doručak, Peciva

Kuhinja: švedska

Lussekatter su tradicionalna švedska peciva sa šafranom koja se peku svake godine na blagdan Svete Lucije, 13. prosinca. Tog se se datuma slavi dolazak svjetlosti u mračno i tmurno doba godine pa se još naziva i festivalom svjetla. No, ova bogata peciva divne boje i arome možete ispeći u bilo koje doba godine jer su odlična. Recept je preuzet i prilagođen sa bloga Call me cupcake.

## Sastojci

200g maslaca

1g šafrana

300ml mlijeka

200ml slatkog vrhnja

14g (2 paketića) suhog kvasca (ili 50g svježeg kvasca))

1 veliko jaje

180g šećera

1/2 žličice soli

1kg brašna

1 razmućeno jaje, za premazivanje tijesta

grožđice za ukrašavanje

## Postupak

Rastopite maslac pa mu dodajte šafran, mlijeko i slatko vrhnje. Sve zajedno vratite na vatru i ugrijte da bude mlako. U veliku posudu uspite suhi kvasac. Ako koristite svježi kvasac, prstima ga razmrvene u posudu. Dodajte mu malo mješavine maslaca, mlijeka i slatkog vrhnja i miješajte dok se ne rastopi, a zatim dodajte ostatak tekućine. Dodajte jaje, šećer i sol te miješajte dok smjesa nije ujednačena. Na kraju dodajte većinu brašna (ostavite malo za kasnije) i zamijesite glatko tijesto. Tijesto bi trebalo biti malo ljepljivo ali ne bi trebalo s njime biti teško raditi. Ako se previše lijepi, dodajte ostatak brašna. Posudu pokrijte čistom krpom i ostavite da se diže 45-60 minuta. Tijesto se treba udvostručiti.

Ukoliko je dignuto tijesto još uvijek previše ljepljivo za rad, umijesite u njega još brašna. Tijesto podijelite na 40 jednakih dijelova pa svaki dio oblikujte u tanju kobasicu. Krajeve kobasice uvijte u suprotnim smjerovima tako da dobijete oblik slova "S". Tako dobivene oblike slažite na lim obložen papirom za pečenje. Među pecivima ostavljajte dovoljno mjesta jer će još dosta narasti, a potom ih prekrijte čistom krpom i ostavite da se dižu još 30-45 minuta.

Ugrijte pećnicu na 250°C. Peciva premažite razmućenim jajetom pa svako pecivo ukrasite sa dvije grožđice. Pecite ih 7-9 minut, ovisno o veličini. Peciva su najbolja isti dan, a jako dobro podnose zamrzavanje.