

LUSSEKATTER

INGREDIENSER:

- 200 g Smøremyk Rapskokos (Steke/Bake) / smør
- 7 dl øko helmelk
- 25 g fersk gjær
- 1 g safran (gurkemeie kan også brukes)
- 2 dl råørsukker
- 0,5 ts havsalt
- 2 ts kardemomme
- 1 kg finmalt spelt (evt. dala landhvete eller emmer)
- Noen øko rosiner til pynt



FRAMGANGSMÅTE:

1. Smelt Smøremyk rapskokossmør i en kasserolle, tilsett melken og varm til 37 grader. Rør inn safran.
2. Smuldre gjæren i en bolle og hell litt av den lunkne væsken over. Rør så ut gjæren før du rører inn resten av væsken.
3. Ha de tørre ingrediensene i en bakebolle og bland. Bland i det våte og elt på laveste hastighet eller for hånd.
4. Dekk bakebollen med plast og sett den til heving på et lunt sted i ca 1 time.
5. Elt deigen for hånd på et melet underlag. Del den i passe bolleemner. Deigen holder til ca. 20 store eller 30 små lussekatter.
6. Kle to stekebrett med bakepapir.
7. Form til forskjellige figurer og legg dem på stekebrettene.
8. Dekk med klede og etterhev ca. 1 time.
9. Trykk rosiner til pynt på de ferdighevede figurene og pensle med egg.
10. Stekes midt i ovnen på 225 grader i 10-12 min til gyldenbrune.
11. Avkjøl på rist.