



## LUCIABRØD

### DET SKAL DU BRUGE

- 75 g Smør
- 1 ½ dl. mælk
- 25 g gær
- 1 tsk. sukker
- ¼ tsk. safran
- 1 æg
- ½ tsk. groft salt
- 400 g hvedemel
- Æg til piskning
- Korender

### SÅDAN SKAL DU GØRE

- Smelt smørret i en gryde og bland mælken i.
- Rør gæren ud i smør/mælkeblandingen. Husk at tjekke at den ikke er for varm. Gerne 37 grader.
- Knus sukker og safran tråde i en morter, til trådene er helt knuste.
- Bland alle ingredienser i en stor skål. Hold lidt tilbage med melet.
- Rør den gerne på en røremaskine i 10 minutter eller ælt den i hånden til en jævn masse.
- Lad dem hæve i 30 minutter.
- Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem.
- Del dejen i 12 stykker og form dem som på billedet.
- Lad dem hæve i yderligere 15 minutter.
- Pensl med æg og pynt med korender.
- Bages ved 225 grader i cirka 12 minutter.