

Genießen

Annica Bergemann

Donnerstag, 28.12.2023

Lussekatter - Hefengebäck mit Safran

Für 25 Stück

Zutaten:

Für den Hefevorteig:

210 g Milch
1 Würfel frische Hefe (42 g)
80 g Zucker
300 g Dinkelmehl (Type 630)

Für die Safranbutter:

25 g Butter
1,2 g Safran, gemahlen
(es gehen auch weniger Gramm)

Für den Hauptteig:

210 g Milch
150 g zimmerwarme Butter,
in Würfel geschnitten
110 g brauner Zucker
1 TL Vanillezucker
10 g Salz
630 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Ei (Größe M)

Für die Garnierung

50 Rosinen
1 Ei (Größe M)
4 EL Milch für die Eistreiche

Außerdem:

Dinkelmehl zum Bearbeiten
2 Backbleche
Backpapier zum Auslegen der Bleche



Zubereitung:

- 1. Für den Hefevorteig** Milch in einem kleinen Topf bei milder Hitze handwarm werden lassen und in eine Schüssel geben. Hefe darin auflösen, Zucker und Mehl zugeben und mit der Hand zu einem glatten Teig kneten.
- 2.** Vorteig abgedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
- 3. Für die Safranbutter** die Butter in einem kleinen Topf bei milder Hitze erwärmen, Safran unterrühren, kurz erwärmen und beiseitestellen.
- Annicas Tipp:** Um das Aroma des Safrans zu intensivieren, wird das rote Safranpulver kurz in der Butter „angebraten“.
- 4. Für den Hauptteig** Milch in einem kleinen Topf bei milder Hitze handwarm werden lassen. Zimmerwarme Butter, Milch und Safranbutter zum Vorteig geben. Zucker, Vanillezucker, Salz, Mehl, Ei zum Vorteig zufügen und am besten in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe mischen.
- 5.** Teig auf der zweiten Stufe weitere 5 Minuten zu einem glatten, gelben Teig kneten.
- 6.** Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke von 70-75 g abwägen. Die Teiglinge rundwirken, dazu die Teigländer abschnittsweise zur Mitte klappen und etwas andrücken. Teigstücke umdrehen, sodass der Schluss unten liegt. Handfläche jeweils über

die Stücke legen, mit kreisenden Bewegungen rund formen und abgedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen

7. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

8. Teiglinge zu etwa 20-25 cm langen Strängen rollen und wie ein „S“ einrollen und mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Bleche legen. In die Mitte der Wicklung je eine Rosine drücken.

9. Ei und Milch in einer kleinen Schüssel verrühren, Hefengebäck damit bestreichen und weitere 15 Minuten gehen lassen.

10. Inzwischen den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

11. Hefengebäck nacheinander im heißen Ofen in der Ofenmitte etwa 15 Minuten goldbraun backen. Auf den Blechen auf einem Gitter auskühlen lassen.