

Lussebullar

Si la lecture de la légende de Sankta Lucia vous a donné envie de faire de la pâtisserie suédoise pour vos proches (et vous), voici la recette pour les petites brioches au safran – lussebullar :



Photo : Claudia Gründer

Ingrédients

50 g de levure
150 g de beurre
500 ml de lait
1 g de safran
100 g de sucre
½ cuillère à café de sel
1 kg de farine
1 jaune d'œuf
Raisins secs

Préparation :

Mélanger dans un bol la farine, le sucre, le sel et le safran. Dans ce mélange, additionner le beurre ramolli, le lait et la levure. Pétrir la pâte en forme de boule et laisser la lever sous un torchon pendant 40 minutes environ. Réchauffer le four à 250°C. Sur une surface farinée pétrir doucement la pâte levée. Prélever des petits morceaux, les rouler en petit « serpent » et former la brioche en forme de la lettre « S ». Poser les raisins secs dans chaque échancrure de la brioche. Laisser les lever encore 10-15 minutes. Avec une brosse culinaire, badigeonner la surface des brioches avec le jaune d'œuf. Faire cuire au four pendant 8-10 minutes. Laisser les refroidir sous un torchon propre.

Source : Le petit journal