Lucieboller

4 bageplader

3 1/2 time før bagning

smør	200 g	1 Lad temperere.
mælk	4 dl	

2 1/2 time før bagning

gær	50 g	2 Smuldr i skålen med mælk.
sukker	200 g	3 Kom i skålen.
salt	1 tsk	4 Rør godt rundt.
pisket æg	1	
safranvand		5 Kom i skålen.
hvedemel	900 g	6 Rør i røremaskine.
		7 Fortsæt når dej er jævn.
		8 Kom smørret i skålen.
		9 Rør i røremaskine 20 minutter.
		10 Sæt til hævning.

1 time før bagning

	11 Del dej i små portioner.
	12 Rul til pølser.
	13 Form figurer.
	14 Efterhæv 40 minutter.

bagning

korender		15 Sæt korender i.
		16 Bag i 225°C ovn med vand.
		17 Tag ud når bruning starter.
		18 Lad køle af på rist.

Lad være med at drysse mel på bordpladen når du skal rulle dejpølser ud. Det vil kun besværliggøre det. Er dejen lavet rigtigt, hænger den så godt sammen at den ikke sætter sig på ting.

De store sammensatte figurer er nemmest at samle på bagepapiret.

Spis bollerne kolde. Når de er lune er smagen svagere. Man kan spise dem med eller uden smør, som man har lyst.

Man spiser lucieboller ved juletid i Skandinavien. De er især populære i Sverige.

julegris dreng ugle væv lussekat guldvogn hest

Safranvand

safran i tråde	1/2 g	1 Put i morter.
sukker	1/2 tsk	2 Mal fint.
spiritus	1 tsk	3 Hæld i.
		4 Ryst forsigtigt.

Det er korrekt, at der ikke er vand i safranvand.

NB! Safranvand er meget gult og farvende. Pas på ikke at stænke eller spilde det.

Safran i pulverform kan efter sigende bruges istedet for safranvand.