

Saffranskrans

Recept på juligt vetebröd som fylls med mandelmassa och pistagenötter.

1 - 2 kransar



Lite träning krävs

up to 120 Min.



Ingredienser:

Deg:

25 g jäst
100 g smör
2,5 dl mjölk
1 st ägg
1 dl socker
1 krm salt
0,5 g saffran
cirka 8 dl vetemjöl

Fyllning 1:

200 g riven mandelmassa
50 g mjukt smör

alt. Fyllning 2:

100 g pistagenötter hackade
1 dl strösocker
50 g mjukt smör

- 1** Gör så här:
Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölk och saffran och låt blandningen bli fingervarm, 37 grader. Smula ned jästen i en bunke och håll degvätskan över. Rör tills jästen löst sig.
- 2** Tillsätt ägg, socker, salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen rejält, för hand eller med bakmaskin. Låt jäsa ca 40 minuter.
- 3** Blanda ihop ingredienserna till en av fyllningarna.
- 4** Ta upp degen på mjölat bakkbord och kavla ut den till en rektangulär kaka. Bred fyllningen över degen och vik den tredubbelt. Forma en jämn krans. Klipp jack i degen som läggs omväxlande till mitten, till höger och till vänster.
- 5** Låt kransen jäsa under bakduk ca 30 minuter. Pensla den med uppvispat ägg och strö över pärlsocker och hackad mandel. Grädda i nedre delen av ugnen i 200 grader ca 20 minuter.
- 6** Låt kallna på galler under bakduk.