

## RICETTA LUSSEKATTER



### INGREDIENTI

- 550 g di farina per dolci
- 100 grammi di burro
- 1 uovo
- 1 g di zafferano
- 2,5 dl di latte
- 100 g di zucchero
- 25 g di lievito di birra fresco (o una bustina disidratato)sale
- uva sultanina per guarnire

### PREPARAZIONE

In una casseruola cominciare a sciogliere il burro, aggiungendo poco alla volta il latte e lo zafferano. Versate successivamente il composto in una ciotola contenente la farina, lo zucchero ed il lievito spezzettato. Impastate il composto fino ad ottenere una pasta morbida ma non appiccicosa che andrà coperta con un panno e lasciata riposare per 40 minuti.

Al termine dei 40 minuti la pasta deve essere leggera e soffice al tatto. A questo punto dovete dividere l'impasto in 25-30 pezzi: da ciascun pezzo otterrete una lunga striscia cilindrica da attorcigliare fino ad ottenere un 8 o una S. Una estremità è girata in senso orario, l'altra in senso antiorario.

Inserite l'uvetta nei due centri e poi lasciare riposare i panetti per altri 15-25 minuti, di modo che raddoppino di dimensione. A questo punto sbattete un uovo con un cucchiaino di latte e spennellate i panini con il composto.

Infornate a 250° C per 10 minuti e poi a 220° C fino completa doratura. Rimuovete i lussekatte e lasciateli raffreddare su una griglia.