

Lussekatter

Ingrédients pour une douzaine de gâteaux :

- 125 g de beurre
- 400 mL de lait
- 25 g de levure boulangère (ou 1 sachet de levure déshydratée)
- 120 g de sucre en poudre
- Environ 700 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- Raisins secs
- 1,5 cuillère à café de curcuma ou 1 g de safran
- 1 œuf pour le décor
- Facultatif : 2 ou 3 cuillères à café de cardamome

Faire tremper les raisins secs dans de l'eau tiède.

Émietter la levure.

Dissoudre la levure dans le lait tiède (environ 40-45°C).

Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange.

Ajouter le sucre, le sel et le curcuma.

Dans un saladier, peser la farine.

Verser le mélange « lait-sucre-etc. » sur la farine : mélanger avec une cuillère jusqu'à l'obtention d'une boule. Terminer en pétrissant à la main pendant 5 minutes : la pâte ne doit pas coller aux doigts.

Faire lever sous un torchon dans un endroit tiède, la pâte doit doubler de volume. (30 minutes à une heure).

Beurrer une plaque de four ou la couvrir de papier cuisson.

Diviser la pâte en 12 boules égales et les mettre en forme (voir les formes traditionnelles sur les dessins ci-après). Décorer avec les raisins secs.

Poser les brioches sur la plaque et laisser lever sous un torchon afin que la pâte double à nouveau de volume.

Badigeonner d'œuf battu et enfourner à 225°C pendant 10 minutes.

Faire refroidir sur grille et déguster !

