

Trinn for trinn



Lussekatter



Rull «optint» deigemne til en pølse. Vri endene motsatt vei inn mot midten. Legges på brett med jevne mellomrom ca. 3-4 cm. Legg en rosin i midten av snurrene og trykk hardt ned. Viktig at de presses hardt ned slik at de ikke faller av under stekeprosessen.



Heves i heveskap ca 45-50 minutter i 37°C og fuktighet. Uten hevesakap heves de i romtemperatur til dobbel størrelse (3-5 timer) under plast.



Pensle med egg (bland egg, vann og litt salt). La dette tørke inn i bollen før de settes inn i ovnen for steking.



Forvarm ovnen. Stekes i 180°C i 7-9 minutter. Lussekattene bør avkjøles 10-15 minutter før de eksponeres på et fat, kurv eller i pose. Viktig at de ikke legges på hverandre da de faller sammen og blir flate.

Bruk vår

Hvetebolle 85g

EPD 2786960

Art nr 6342

Antall i kartong 150 stk