

Gör såhär:

- Förbered jästen enligt instruktionerna på förpackningen.
- Häll sojamjölken och oljan i en kastrull. Värm till 37°C, samma värme som ditt finger.
- Häll den ljumna vätskan över jästen och rör om.
- Mortla saffranet, om du har köpt hela pistiller, hoppa annars över detta steg.
- Tillsätt socker, salt och saffran till degvätskan.
- Arbeta in mjölet i degen. Den ska inte vara för kladdig. Tillsätt mer mjöl om du behöver.
- Låt degen jäsa 30 minuter under bakduk.
- Dela degen i 30 delar.
- Rulla lussekatten till en längd, se bild.
- Rulla sedan in varje ände så det blir som en åtta, se bild.
- Lägg på en plåt med bakplåtspapper och stoppa i russin.
- Låt jäsa 30 minuter under bakduk
- Grädda i 250°C i ca 8 minuter
- Klart!

Préparation:

- Préparer la levure boulangère selon l'instruction sur la paquet.
- Mettre le lait de soja et l'huile dans une casserole. Faire chauffer à 37°C, à la même chaleur que votre doigt.
- Mélanger le liquide tiède avec la levure.
- Si vous avez acheté des pistils de safran: broyez-les en poudre, autrement allez directement à l'étape suivante.
- Ajoutez le sucre, le sel et le safran au liquide.
- Incorporer la farine dans le liquide pour former une pâte. Ajouter plus de farine, si elle est trop collante.
- Laisser reposer 30 minutes, sous un torchon.
- Diviser en 30 parts.
- Rouler les brioches pour avoir un fil, voyez les images.
- Rouler chaque côté pour avoir la forme d'un huit, voyez les images.
- Mettre sur une plaque avec du papier de cuisson. Mettre deux raisins dans chaque gâteau.
- Laisser gonfler 30 minutes sous un torchon.
- Faire cuire dans le four à 250°C, environ 8 minutes.
- Fini !

