

Luciabrod (24 stk)

350 g hvedemel

25 g gær

40 g sukker

1 ¼ dl mælk

1 knsp safran

salt

1 æg

50 g smør

Desuden: 1 æggeblomme og lidt korender

Rør gæren ud i lidt lunken mælk i en røreskål. Kom mel, sukker, salt, safran og et æg i.

Smelt smørret i resten af mælken og hæld det i skålen.

Ælt det hele sammen til en blank dej.

Lad den hæve til dobbelt størrelse.

Slå dejen op og del den i 24 stykker. Form dejen til boller, kringler, snegle el.lign.

Sæt dem på en smuyrt plade, og lad dem efterhæve 15 minutter.

Luciabrodene pensles med pisket æggeblomme og pyntes med korender.

Bag dem i en varm ovn ved 220 grader i ca 15 minutter.

Lad dem køle af på bagerist.

Traditionelt serveres de til morgenbordet med eller uden smør.