

A T E L J É T Å R T A N



Alla degar med jäst måste jäsa länge, ibland tar det längre tid än det brukar allt beror på hur jästen mår. Så det går inte att säga exakt hur länge degen ska jäsa. Rummet kanske är kallt, det kanske drar på degen och då blir jästen lite grinig.

Jag bakar nästan allt på kylskåpskall degvätska. Dels för att jag tycker att det är det bästa sättet, för om vätskan är varm suger den åt sig mer mjöl vilket resulterar i att det blir ett hårdare och mer kompakt bröd. Arbeta degen länge tills det bildas trådar om du tar en bit mellan tummen och pek-fingret och drar isär fingrarna. då har mjölets stärkelse vaknat och brödet kommer bli lätt och luftigt.

Men föredrar man att baka på ljummen degvätska. Överstig inte 37g för då är risken mycket stor att jästsvamparna dör och då kan man stå där och vänta på att degen ska jäsa i en evighet.

Ha tålmod och stressa inte. Knåda för hand det är en skön avslappning och då känner man när degen är klar den ska precis släppa från bakbordet utan att man behöver mer mjöl.

Det är klart att man även kan ha kesella, extra smör eller ägg i degen, det blir saftigt och gott, men själv föredrar jag en deg som är lite lättare. Det behövs inte massor med extra ingredienser om man bara låter degen få jäsa i sin takt.

Pernilla Kamras Saffransdeg

50g jäst
50g smält smör
5 dl mjölk
1g saffran
1.5 dl vit sirap
1 tsk salt
15 dl mjöl
1 ägg
russin

eventuellt socker och smör till bullar eller stänger



Smält smöret låt svalna. Smula jästen i en bunke, tillsätt den kalla mjölken rör tills jästen är helt upplöst. Blanda i lite av mjölet och saffran. Tillsätt sirapen, saltet och blanda ner mjölet lite i taget. Knåda degen den ska vara lite lös precis så att den inte klibbar fast i bänken eller på kanterna i degbunken. Man måste knåda länge helst tills degen blir lite varm, då jäser det fortare.

Låt den jäsa upp under en skärbräda med en handduk över. När degen har jäst till dubbel storlek tryck tillbaka den och låt den jäsa en gång till.

Sätt på ugnen på 200-225g.

Stjälp upp degen dela den i två knåda. Gör sedan saffrans bullar eller kavla ut degen och bred smör och strö socker över. Gör bullar eller stänger.

Låt jäsa under handduk till dubbel storlek. Pensla med uppvispat ägg grädda i 15-20 minuter.