

Lussekatter



450 g de farine
15 cl de lait
1 œuf (+ 1 jaune pour dorer)
80 g de beurre
125 g de sucre
0,5 g de filaments de safran
1/4 c. à c. de sel
20 g de levure de boulanger
fraîche
Pâte d'amandes (facultatif)
2 c. à s. d'amandes effilées

Faites chauffer le beurre dans le lait doucement, jusqu'à ce qu'il soit juste fondu. Laissez tiédir, puis ajoutez la levure fraîche émiettée et les filaments de safran. Laissez infuser 10 mn.

Dans le bol du robot pétrisseur ou dans un grand saladier, versez la farine, le sucre et le sel, mélangez. Creusez un puits au centre et versez le mélange de lait et l'œuf. Mélangez progressivement pour incorporer la farine. Quand le mélange forme une boule, pétrissez pendant environ 10 mn pour obtenir une pâte souple mais encore assez collante.

Laissez doubler de volume dans le saladier en le couvrant d'un plastique et en le laissant dans un endroit chaud, près d'un radiateur par exemple. Cela prend de 45 mn à une heure.

Faites dorer à sec les amandes effilées dans une poêle. Réservez.

Déposez la pâte sur le plan de travail, repétrissez-la quelques instants pour en chasser l'air, et divisez-la en 10 à 12 pâtons.

Roulez-les en boudins assez longs et formez un S en enroulant les extrémités en sens inverse.

Déposez une noix, une amande ou des amandes effilées au centre de chaque boucle du S.

Laissez lever de nouveau une heure sous un torchon.

Faites préchauffer le four à 160°. Badigeonnez le dessus de jaune d'œuf détendu avec un peu d'eau et enfournez pour 20 mn en surveillant.

Voilà la version de base. Et je me suis donc amusée à inclure des petits boudins de pâte d'amande à l'intérieur de chacun, juste pour faire un peu de travail manuel, et c'était en plus très très bon, mais un peu plus long. Voilà l'idée du façonnage, des images sont plus parlantes que des discours.

1. Aplatir le boudin de pâte et déposez une bande de pâte d'amandes
 2. Reformez un boudin en incluant la pâte d'amande à l'intérieur
 3. Former le Lussekatter avec les noix ou les amandes en décor
- Puis procédez à la cuisson de la même façon.



Les idées vagues de Snapulk...