

LUSSEBULLAR

Za tijesto:

400 g brašna
1 jaje
160 ml vruće vode
25 g maslaca
100 g šećera
½ žličice instant kvasca
½ žličice soli
½ žličice šafrana
Mahuna vanilije

Za ukras i premaz:

8 ispuhanih jaja
1 žlica mlijeka
1 jaje

Vruću vodu stavite u veću zdjelu pa dodajte šećeri i maslac. Miješate dok se šećer i maslac ne otope a smjesa malo ohladi. U mlaku smjesu dodajte šafran, lagano istučeno jaje i srž vanilije. Dodajte polovicu količine brašna i miješajte **dok** ne dobijete glatku smjesu.

Umiješajte i kvasac pa promiješajte. Ostavite da odstoji 10-ak minuta. Na radnu površinu prosijte ostatak brašna pa na njega istresite dobiveno tijesto. Počnite mijesiti rukama. Bolje je da tijesto bude malo ljepljivo nego sasvim suho i čvrsto. Mijesite tijesto 10-ak minuta. Zdjelu u kojoj ste umijesili tijesto lagano nauljite pa stavite tijesto unutra. Pokrite ga čistom krpom i stavite ga na toplo mjesto da se diže otprilike 1 sat ili dok mu se ne udvostruči volumen.

Nakon sat vremena nježno premjesite tijesto i podijelite ga 8 otprilike jednakih dijelova. Rukama razvaljajte svaki komadić u traku dugu otprilike 40 cm. Savinite je na pola, u obliku slova u pa je uvrnite samu oko sebe, tako da nalikuje pletenici kroz omču na kraju provucite drugi kraj i lagano pritisnite da se krajevi zalijepe. U sredinu utisnite ispuhana jaja. Ponovite dok ne potrošite svo tijesto. Ponovno pokrijte krpom i ostavite na toplom mjestu da se diže jedan sat.

Zagrijte pećnicu na 190 °C. U prikladnu posudu razbijte jedno jaje i dodajte žlicu mlijeka. Izmiješajte. Dobivenom smjesom premažite dignuta peciva. Peciva pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 12-15 minuta dok se na zarumene.