

Saffransbrioche

Recept: Alexander Pelli

En allsidig deg som passar både till släta och fyllda bullar, väldigt luftig och lätt efter avbakning. Passar perfekt att göra till saffranskringlor; hoppa över lingon och pistagenötterna i fyllningen och forma som kringlor, pensla med smör efter avbakning och doppa i strösocker.

Genom att göra er egen saffranslag så får du bättre koll på råvarukostnaden och dina marginaler.

Saffranslag, 2-4 veckor innan

Ingredienser	Gram	
Råsaffran	100	
Konjak / Rom	335	
Vatten	1430	
Strösocker, eko	1665	
Totalvikt	3530	



Deg

Ingrediens	Gram	%
Extra bagerivetemjöl, eko	8000	80
Dinkelmjöl, fullkorn eko	2000	20
Ägg, eko	4900	49
Mjök, 3% eko	900	9
Jäst, eko	500	5
Strösocker, eko	800	8
Havssalt	210	2,1
Saffranskoncentrat	530	5,3
Smör, normalsaltat eko	4600	46
Total degvikt	22460	

15g råsaffran i hela degen

Smörfyllning

Ingredienser	Gram
Smör, osaltat eko	5000
Strösocker, eko	1600

Råsocker, eko	1600
Havsalt	80

Arbetsbeskrivning

Saffranslag, 2-4 veckor innan

Blötlägg pistillerna i spriten, låt dra i 10-14 dagar.

Koka en sockerlag på vatten och socker, slå varm över saffransblötläggningen. Förslut och låt stå i cirka 7 dagar till innan användning.

Deggörning, dag 1

Blanda allt utom smör långsamt i 8-10 minuter. Tillsätt 1/3 av smöret och blanda 2 minuter långsamt. Tillsätt ytterligare 1/3 av smöret och blanda 2 minuter långsamt. Tillsätt resterande smör och blanda 2 minuter långsamt. Skrapa tråget och blanda 1-2 minuter snabbt. Lägg degen i oljad back och täck över, jäs i kyl cirka 16-20h. Stöt degen vid behov.

Lingon/pistage

Väg upp bitar om 6-7 kg, kyl. Kavla ut, bred på 1500-1750 g fyllning. Toppa med rumstempererade lingon och pistagenötter. Forma till önskad bullform.

Jäsning och avbakning

Jäs i 26°C och cirka 68-78% fukt. Pensla med äggpensling och toppa med pärlsocker.

Stenugn: Övervärme 250°C, Undervärme 220°C 8-10 minuter.

Varmluftsugn: 220>200°C 8-10 minuter.

Pensla med sockerlag efter avbakning.

Släta bullar

Väg upp bitar om 1800-2100 g. Runddriv och vila. Bräck i 30 delar, runddriv. 16-30 stycken per plåt.

Jäsning och avbakning

Jäs i 26-28°C och cirka 72-80% fukt. Spröa i 5-10 minuter.

16st/plåt Stenugn: Övervärme 250°C, Undervärme 220°C cirka 4-5 minuter.

16st/plåt Varmluftsugn: 220>200°C 4-6 minuter.

25-30st/plåt Stenugn: Övervärme 240°C, Undervärme 220°C cirka 8-12 minuter.

25-30st/plåt Varmluftsugn: 210>180°C 8-12 minuter.

Plasta så snart som möjligt. Pensla med smör, doppa i fint råsocker eller strösocker.

Alternativt fyll med krämgrädde och hjortronsylt.

Råvarunotiser

- Extra bagerivetemjöl – Saltå Kvarn
- Dinkelmjöl fullkorn – Labans Kvarn
- Strösocker – Dansuckers svenska eko

Finns inte det svenska så kör den importerade, vet att den svenska är nylanserad.