

Bollos de Santa Lucía

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Leche: 200 cc

Huevo: 1 Unidad

Azúcar: 90 grs

Levadura seca: 20 grs

Sal: 1 Pizca

Nata: 50 cc

Azafrán: 1 gr.

Harina panificable: 500 grs

Mantequilla: 100 grs

Uvas pasas: c/n

Preparación de la Receta

- Poner la *mantequilla* en una olla y fundir a fuego medio.
- Retirar del fuego, incorporar la leche y la *nata*.
- Mezclar e incorporar el *azafrán*, puede ser en hebras o en polvo, mover para que impregne todo el líquido.
- Tapar y dejar infundir un mínimo de media hora.
- Mientras tanto, mezclar la *harina* con el azúcar y la sal.
- Cuando la preparación anterior esté templada, disolver en ella la *levadura*.
- Poner los sólidos en el recipiente de la amasadora o en un bol amplio (para amasar a mano) y verter los líquidos.
- Amasar hasta obtener una masa homogénea y fina, manejable, apenas pegajosa.
- Hacer una bola y ponerla en un bol ligeramente engrasado con aceite de oliva, cubrirlo y dejarlo fermentar hasta que doble su volumen. Debe estar en un lugar cálido (a unos 20-25°C) y sin corrientes de aire.
- Pasado el tiempo, poner la masa en la mesa de trabajo y dividirla en porciones cortando con un cuchillo bien afilado, nunca estirando la masa.
- Darle forma de S, amasar con las dos manos formando un rulo fino y largo, de unos 20-25 centímetros.
- Enrollar empezando por los dos extremos, uno por arriba y otro por abajo.
- Poner una pasa en cada extremo.
- Pincelar todo con *huevo* batido.
- Hornear en horno precalentado, a 200 °C unos 10 minutos.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lussekatter-bollos-de-santa-lucia>