Brettede safranboller i langpanne med marsipanfyll



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 50 g gjær
♥ 150 g smør
♥ 5 dl melk
♥ 250 g kesam
♥ 2 dl sukker
♥ 1 g malt safran (se tips)
♥ 1,5 liter hvetemel (evtl. litt ekstra til utbaking)

Fyll:
♥ 300 g ekte marsipan (se tips)
♥ 150 g smør
♥ 3 ss vaniljesukker
♥ 3 ss sukker

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 dl perlesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Smuldre opp gjæren i en bakebolle.

Smelt smøret. Bland melk i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (fingervarm, i underkant av 37°C).

Knus safranen i morter, eller knus den litt ved å gni den mellom fingrene (du kan eventuelt også knuse den i morter sammen med litt sukker). Ha safranen i smørmelken.

Ha litt av safranmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Ha resten av safranmelken, kesam og sukkeret i gjærblandingen. Rør blandingen jevn med en visp. Bland inn mesteparten av melet og elt med kjøkkenmaskin i noen minutter til du får en jevn og smidig deig.

La deigen heve tildekket i ca. 1 time.

Fyllet:
Ha ingrediensene til fyllet i en food processor. Kjør dette sammen til en marsipansmørkrem.

Utbaking og steking:
Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Bruk eventuelt litt ekstra hvetemel hvis deigen virker klissete.

Kjevle deigen ut til en stor, firkantet leiv. Smør på marsipansmørkremen.

Brett deigen inn fra begge sider, først fra høyre så 2/3 av deigen blir dekket, og deretter fra venstre, slik at du får en brettet leiv i tre lag.

Kjevle den brettede leiven forsiktig litt utover så den får omtrent samme størrelse som langpannen.

Kle en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm) med bakepapir. Løft deigen opp og legg den ned i langpanne. Klem den litt til så den blir jevn i høyden og fyller hele langpannen (se tips).

Bruk en skarp kniv til å skjær deigen opp i firkanter. Pensle over leiven med lett sammenpisket egg og dryss på perlesukker. Etterhev i ca. 40 minutter.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca. 20 - 25 minutter.

Avkjøl i langpannen før du skjærer opp kaken i firkanter.

Tips

♥ Jeg har her brukt deigen på **Luciaboller (Lussekatter med kesam)**. Kesam gjør bollene ekstra saftige. Du kan også bruke en annen gjærdeig til å lage brettede safranboller hvis du foretrekker det.

♥ Jeg liker å bruke masse safran, og helst safrantråder som jeg knuser med litt sukker. Det går også fint å bruke finmalt safran.

♥ Til fyllet er det viktig at du bruker såkalt ekte marsipan som har høyt innhold av mandler. Figurmarsipan med lavere mandelinnhold tåler steking veldig dårlig.

♥ Jeg har brukt såkalt svensk perlesukker, som holder seg hvitt gjennom stekingen (fås blant annet kjøpt hos Coop Mega).

♥ Det kan være lurt å bruke en kjevlematte til å kjevle ut deigen på. Da henger ikke deigen fast i bakebordet, og det blir også lettere å løfte den opp i langpannen når den er ferdig brettet.

♥ Ikke bli bekymret hvis leiven blir litt skjev og ute av fasong når du løfter den opp i langpannen. Da bare justerer du på fasongen og klemmer den på plass. Det går også an å kjevle deigen direkte på bakepapir og så steke kaken på en stekeplate, så slipper du hele løftingen av deigen.

♥ Som all gjærbakst, smaker disse safranbollene aller best samme dag de er laget. Safranbollene oppbevares innpakket i plast så de holder seg myke. De er kjempefine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/brettede-safranboller-i-langpanne-med-marsipanfyll