

Saffransbullar med choklad

Deg

50g jäst
150g smör
5dl mjölk
2 pkt saffran
1½ dl socker
½ tsk salt
ca 17 dl mjöl
ägg till pensling
florsocker

Fyllning

150g rumsvarmt smör
100 g mörk choklad och 100 g vit choklad

Gör såhär

1. Smula jästen i en bunke. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt mjölken och låt degvätskan bli fingervarm.
2. Tillsätt lite av degvätskan i jästen och rör så att jästen löser sig. Häll sedan i resten av vätskan.
3. Häll i saffran, socker, salt och det mesta av vetemjölet i bunken (spara lite mjöl till utbakningen).
4. Arbeta ihop en kladdfri deg. Jäs degen i 30 minuter.
5. Ta upp degen på ett mjölat bakbord och arbeta den något. Dela degen i två delar och kavla ut dem till ca 30x40 cm:s storlek.
6. Bred smöret på degarna. Hacka chokladen grovt och strö över. Rulla ihop degbitarna till rullar och dela varje rulle till ca 20 jämnstora bullar.
7. Lägg bullarna i pappersformar och jäs under duk i 30 minuter. Pensla med uppvispat ägg.
8. Grädda mitt i ugnen 8-10 minuter i 225 grader. Sikta över florsocker när bullarna svalnat.