



St. Lucia Dag, het feest van het licht, wordt gevierd op 13 december, de kortste dag van de historische Juliaanse kalender. Volgens de Zweedse folklore was de lange nacht gevaarlijk vanwege duistere geesten. Wakker blijven was noodzakelijk en eten hielp daarbij. Lussekatte, de S-vormige saffraanbroodjes, zijn een symbool geworden van St. Lucia Dag. Veel Zweden peinen er niet over om eerder dan de eerste Advent lussekatte te eten. Dat is bijna heiligschennis.

LUSSEKATTER

Saffraanbroodjes

Bereiding

Strooi de saffraan in de melk en los de gist erin op. Voeg de rest van de ingrediënten toe en kneed 20 minuten in de keukenmachine op lage snelheid. Het deeg kan in het begin plakkerig aanvoelen, maar het zal samenkomen als je lang genoeg kneedt. Het is belangrijk dat het deeg elastisch wordt. Probeer zo min mogelijk bloem toe te voegen, daar worden de broodjes droog van.

Knead het deeg een paar keer op een met bloem bestrooide werkbank en leg het in een met olie ingesmeerde kom. Bedek de kom goed met vershoudfolie en zet 30 minuten in de koelkast. Hierdoor ontspant het deeg en kun je het zo dadelijk gemakkelijker uitrollen.

Bestrooi je werkblad met een beetje bloem. Rol het deeg uit tot een rechthoek van ongeveer 30 x 40 centimeter. Je hebt misschien de neiging om het verder uit te rollen, maar doe dit niet, anders wordt het deeg te dun en kan het later scheuren.

Snijd je deeg in reepjes van ongeveer 60 gram per stuk. Met deze hoeveelheid deeg kun je ongeveer 12 lussekatte maken. Pak een reepje, begin van de bovenkant naar beneden te rollen, draai het reepje halverwege om en rol van de onderkant naar boven zodat er een S-vorm ontstaat.

Leg alle broodjes op een bakplaat bekleed met bakpapier en bedek ze met een theedoek. Laat de broodjes 1-2 uur rijzen op kamertemperatuur, of totdat ze in grootte zijn verdubbeld. Leg ondertussen de rozijnen in de glogg.

Verwarm de oven voor op 230 °C. Druk in ieder broodje 2 rozijnen in het midden van elke helft. Bestrijk de broodjes met ei en bak ze 5-8 minuten in de oven, totdat ze goudbruin zijn.

Maak ondertussen de suikersiroop door de ingrediënten in een steelpannetje te laten borrelen op middelhoog vuur. Bestrijk de broodjes met de siroop. De broodjes zijn dezelfde dag het lekkerst, maar je kunt ze de volgende dag nog even een minuut of 5 in de oven opwarmen, op ongeveer 150 °C.

» VOOR 12 STUKS

» BEREIDINGSTIJD: 1 UUR EN 30 MINUTEN

Nodig voor het deeg

½ g saffraan
250 ml volle melk, koud
25 g verse gist
550 g tarwebloem met hoog eiwitgehalte + extra voor het kneden
100 g suiker
100 g water, op kamertemperatuur
4 g zout
4 g gevijzelde kardemom

Sirooplaag

100 ml suiker
200 ml water
1 theel. vanille-extract

Overig

olie, om in te vetten
24 rozijnen
100 ml Glogg (Scandinavische glühwein, in Nederland verkrijgbaar / red.)
1 ei

Recept uit *Het lekkerste uit Zweden* van Ingrid Hofstra (zie ook pagina 12 en 13.)