

Lussekatter

50 stk.

200 g margarin }
6 dl vatn/ mjølk

Smelt margarin og ha i vatnet. Lunk til 37°C og bland litt av veska med gjær. Bland den klumpfrie gjærsuppa med

75 g gjær

resten av veska.

1 dl sukker }
1 ss gurkemeie }
1 kg kveitemjøl }
1ss bakepulver }

Bland godt. Lag ein grop i midten og rør inn væska. Når deigen slipp bakebollen er den klar til elting.

Elt deigen godt på bakefjøla. Her kan du jobba hardt!

Hev oml. 30 min.

Bak ut til lussekatter og legg dei på steikebrett. **ARBEID MINST MOGELEG MED DEIGEN!!!**

Hev oml. 30 min.

Pensle med egg.

Steik på 200°C

Tid: 5-10 min.

Etter steiking må bakverket avkjølast på rist!