

FAMILIENS  
**Glutenfri**  
MEL-MIX

## Glutenfri Luciabrød

Med smag af safran



### Ingredienser:

Ca. 24 stk.

- 50 g gær
- 100 g smør el. margarine
- 5 dl vand eller mælk
- 1-2 poser safran
- 1 ½ dl sukker
- ¼ tsk. salt
- 1 æg
- 15-16 dl Familiens blå eller 13-14 dl Familiens gul mel-mix
- 1 æg til pensling og rosiner til pynt

### Tilberedning:

Smuldr gæren i en skål. Smelt fedstoffet. Tilsæt vand eller mælk og opvarm til 37° C. Hæld væsken over gæren og rør til gæren er opløst. Tilsæt sukker, salt, safran, æg, og næsten alt melet.

Ælt dejen godt i 3-5 minutter. Lad den hæve i 20 minutter. Ælt dejen igen og tilsæt eventuelt lidt mere mel. Læg dejen på et meldrysset bord. Del dejen i 24 lige store dele og form til luciabrød.

Sæt dem på bageplade med bagepapir. Dæk med plastfolie og lad dem hæve i 20-30 minutter.

Pensl med sammenpisket æg, pynt med rosiner og bag brødene.

**Bagning:** 225° C i 5-10 min. midt i ovnen