



Nu blir det andra flätor. Så det så!



Hejsvejs!

Här kommer ett smaskens julbak
jag verkligen tycker du ska baka!

Kram från

Pippis lusseflätor

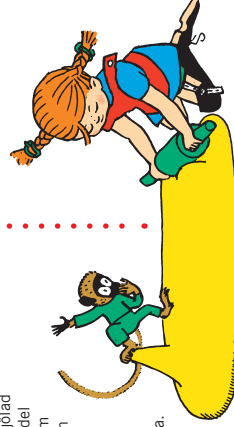
Recept för 3 st

15 dl Kungsörnen Vetemjöl Special
50 g jäst
5 dl mjölk (3 %)
2 påsar safran (1 g)

120 g rumsvarmt smör
1½ dl strösocker
¾ tsk salt
1 uppvispat ägg

Så här tillagar du receptet (ca 2,5 h):

1. Smula jätten i en bunke och blanda ut med mjölken. Tillsätt safran, rumsvarmt smör, socker och vetemjöl. Arbeta degen smidig i en bakmaskin, tillsätt salt på slutet. Låt jäsna under bakduk till dubbel storlek i cirka 1 timme.
2. Värm ugnen till 225 grader. Ta upp degen på en mjölad arbetsbänk. Dela degen i tre delar och forma varje del till en boll. Dela varje boll i tre och rulla till ca 2 cm tjocka längder. Fläta ihop tre längder åt gången och nyp ihop ändarna. Lägg flätorna på plåt med bakplåtspapper och forma som Pippis hår.
3. Låt jäsna i cirka 40 minuter under en bakduk.
4. Pensla flätorna med ett uppvispat ägg och grädda i mitten av ugnen i cirka 15–20 minuter. Låt svalna.
5. Knyt rosetter runt ändarna och servera sedan ditt verk med buller och bälg och ett glatt "tjolahopp!" – precis som Pippi hade gjort.



©The Astrid Lindgren Company™. Illustratör: Ingrid Yang Nyman