



**SAFFRONcompany**

PREMIUM WAREHOUSE

# Schwedische Safranbrötchen

Dieses Rezept habe ich vor Jahren von einer aus Schweden stammenden Arbeitskollegin erhalten.



## Zutaten

- 40 g Hefe
- 1 kg Weissmehl
- 5 dl Milch, lauwarm
- 100-150 g Butter o. Margarine
- 1,5 dl Zucker
- 0,3 g Safran
- 1 Ei

## Dauer

unter 30 min

## Zubereitungszeit

unter 30 min

## Region

Skandinavien

## Schwierigkeitsgrad

Mittel

## Gerichttyp

Brot & Brötchen



# SAFFRONcompany

---

PREMIUM WAREHOUSE

## **Verschiedenes**

Vegetarisch, Klassiker, Festliches

## **Zubereitung**

### Schritt 1

Safran in der Milch auflösen

### Schritt 2

Alle Zutaten bis und mit Zucker zu einem Teig verkneten.

### Schritt 3

Den Teig zu beliebig grossen Brötchen formen, mit Ei bestreichen.

### Schritt 4

Backen: kleinere Brötchen bei ca. 250 °C, grössere bei 200 - 225 °C.