

LUSSEKATTER

Dolcetti di Santa Lucia

I *dolcetti di Santa Lucia* o *LusseKatter* (tradotto: "gatti di Santa Lucia") sono semplicemente dei panini dolci (pan brioche) allo zafferano; in Svezia i bambini vestiti di bianco durante il giorno di Santa Lucia camminando e cantando per strada in corteo portano in mano i **LusseKatter**. La leggenda narra che Lucifero, sotto le sembianze di un gatto, cercava di confondere dei bambini e Gesù donava loro i dolcetti che, con il loro colore dorato, li proteggevano dall'oscurità del male (non è un caso che nel giorno più buio dell'anno vengano impastati questi dolcetti allo zafferano, simbolo di luce).



tratta da www.giallozafferano.it

Ingredienti per 20/25 dolcetti (dipende dalla grandezza desiderata)

- 350 g di farina 00
- 50 g di burro
- 50 g di zucchero
- 100 ml di latte
- metà cubetto di lievito di birra circa 10 g
- mezza bustina di zafferano
- 1 uovo medio
- amarene o uvetta q.b.
- 1 cucchiaio di acqua tiepida

Procedimento:



1. Far sciogliere a bagnomaria il burro in un pentolino.
2. Una volta sciolto il burro trasferire il pentolino sul fuoco basso e unire il latte, far intiepidire leggermente e aggiungere lo zafferano e lo zucchero. Allontanare dal fuoco e mescolare (il latte non deve essere troppo caldo altrimenti blocca l'azione del lievito quando verrà aggiunto)
3. Sciogliere il lievito di birra in un cucchiaino di acqua tiepida.
4. Aggiungere il lievito sciolto al latte e amalgamare bene il tutto.
5. Incorporare l'uovo e la farina setacciata.
6. Trasferire sul piano lavoro il composto e iniziare ad impastare; se dovesse risultare appiccaticcio, unire un po' per volta altra farina. L'impasto deve risultare omogeneo, compatto e morbido.
7. Mettere l'impasto in una ciotola di plastica, coprire con pellicola e far lievitare per circa 2 ore in un luogo tiepido (sarà pronto non appena avrà raddoppiato il volume)
8. Trascorso il tempo per la lievitazione dividere l'impasto in pezzetti uguali.
9. Formare dei bastoncini lunghi circa 20 cm e formare delle "S" arrotolando l'estremità (vedi foto) come se fossero delle girelle. La lunghezza del cordoncino e la grandezza dipendono dalla dimensione che si vuol dare ai dolcetti.
10. Disporre i dolcetti su di una teglia rivestita con carta da forno.
11. Sistemare al centro delle piccole girelle un'amarena o l'uvetta.
12. Spennellare con il latte (*per renderli più lucidi, sbattere un tuorlo con 3 cucchiaini di latte e spennellarli*)
13. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 25 minuti fino a che saranno ben dorati.
14. Servire i dolcetti di Santa Lucia o Lussekatter tiepidi o freddi.