

## LUSSEKATER AUX RAISINS SECS

*Pour 6 petits lussekater.*

### Ingrédients

220 g de farine

50 g de sucre

40 g de beurre

125 ml de lait + 10 ml pour dorer

20 g de raisins secs

15 g de levure de boulanger fraîche

½ g de safran

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

### Préparation

1. Faire fondre le beurre, ajouter le lait et remuer jusqu'à ce qu'il soit tiède. Diluer le safran et la levure dans le mélange.
2. Dans une terrine, mélanger le sel, le sucre, la farine et les raisins. Ajouter le mélange liquide jusqu'à l'obtention d'une pâte qui ne colle pas. (Ajouter un peu de farine si besoin.)
3. Couvrir la terrine d'un torchon propre et laisser lever 1h30 dans un endroit chaud.
4. Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et former 6 petites brioches disposées en fleur (laisser 1 cm d'écart entre elles) sur une plaque de four garnie de papier sulfurisé.
5. Couvrir à nouveau et faire lever 30 minutes supplémentaires.

*Préchauffer le four à 220°C.*

6. Mélanger le jaune d'œuf et le lait, en badigeonner la brioche avec un pinceau et la cuire 8 à 10 minutes.