

Horno: 200 °C Tiempo: 12'-14' cantidad: 8

**Bollos de Santa Lucia ~ Bollos de Azafrán  
(Lussebullar ~ Safransbullar)**

Ingredientes:

1 cup (130 gr.) de harina de trigo común  
¾ cup+2 tbsp. (110 gr.) de harina de fuerza  
3 tbsp. (38 gr.) de azúcar blanco  
⅛ teaspoon de sal  
2 tbsp. (28 gr.) de mantequilla ablandada  
½ cup (120 ml.) de leche templada  
0,125 gr. - 0,250 gr. de azafrán  
10 gr. de levadura fresca de panadería  
¼ cup (56 gr.) de queso Quark  
16 pasas sultanas, para decorar

Para pintar:

1 huevo mediano  
1 tbsp. (15 ml.) de leche

Preparación:

- Tener la mantequilla y el queso Quark a temperatura ambiente.
- En un vaso poner la leche bien caliente y añadir el azafrán molido. Mezclar y dejar templar mientras se preparan el resto de ingredientes.
- En un vaso poner las pasas con 2 tbsp. de agua (o algún licor) y calentar la mezcla 5-10 segundos en el microondas. Tapar con film transparente y dejar macerar hasta el momento de decorar los bollos. Este paso es para evitar que, una vez las pasas entren al horno, se resequen y queden duras.
- En un bol grande añadir las harinas, el azúcar, la sal y mezclar para que quede bien repartido. Añadir la mantequilla ablandada y reservar.
- En la leche infusionada con el azafrán, que ya estará templada (+/- 30° C.), añadir la levadura desmenuzada y mezclar hasta que la levadura se haya disuelto. Verter esta mezcla en el bol de la harina, añadir el queso Quark y mezclar hasta conseguir una masa que se despegue de las paredes del bol.

- Pasar la masa a la superficie de trabajo y amasar durante 10 minutos hasta tener una masa elástica pero no pegajosa. Si fuese necesario añadir pequeñas cantidades de harina; es preferible que la masa quede más húmeda que seca.
- Pasar la masa a un bol engrasado con aceite de girasol, moverla para que toda la superficie de la masa quede engrasada, tapar con papel film y dejar fermentar en un lugar cálido durante 60-90 minutos, hasta que doble en volumen.
- Preparar una bandeja de horno con papel de hornear o *silpat*. Reservar.
- Escurrir y secar bien las pasas que han estado en remojo. Reservar.
- Volcar la masa en la mesa de trabajo y golpearla para eliminar todo el aire. Dividir la masa en 8 porciones de unos 58 gr.
- Formar una tira de unos 40 cm. con cada porción Enroscar cada extremo en sentido opuesto formando una “S”.
- Colocar los bollos en la bandeja dejando un espacio de unos 5-7 cm. entre ellos. Poner en el centro de cada espiral una pasa. Dejar fermentar en un lugar cálido durante 60-90 minutos, hasta que doble en volumen.
- Precalentar el horno a 200° C.
- Para pintar los bollos: Mezclar en un cuenco el huevo con la leche y, con un pincel de cocina, pintar los bollos.
- Hornear durante 12-14 minutos hasta que queden bien dorados. Si véis que se os dora demasiado cubrir los bollos con una hoja de papel de aluminio o poner una bandeja en la parte de arriba del horno.
- Sacar del horno, pasar los bollos a una rejilla y dejarlos enfriar.