

LUSSEBULLAR

ehk luutsisaiakesed

TEKST **HEIDI VIHMA**
FOTOD **MEELI KÜTTIM**

Luutsisaiakesed

UMBES 15 TK

25 g värsket pärm

1,5 g safranit

2 tl viina

135 ml piima

125 g kohupiimapastat

140 g suhkrut

1 muna

550 g jahu

¼ tl soola

75 g toasooja võid

Jumbo rosinaid

Luutsipäeval ehk Püha Lucia päeval, mis on 13. detsembril, küpsetatakse Rootsis ja rootsikeelses Soomes, Norras ning Taanis safrani ja rosinatega saiakesi *lussebulle* või *lussekatt*.



Lõuna-Korea juurtega, kuid USA-s sündinud ja kasvanud **HEIDI PARK** avas Tallinnas neli aastat tagasi omanimelise pagariäri. Tema küpsetisi iseloomustavad puhtad intensiivsed maitseid ja klassikalised tehnikad.

Tee nii:



Purusta safran koos viinaga uhmris pastaks ja pane 8–12 tunniks sooja piima sisse likku. Nii saad ühest maailma kalleimast ürdist kõige enam lõhna ja maitset kätte. Pane ka rosinaid likku.



Klopi muna 1 tl vee või piimaga lahti. Pool sellest läheb tainasse, pool jääb saiakeste määrimiseks.



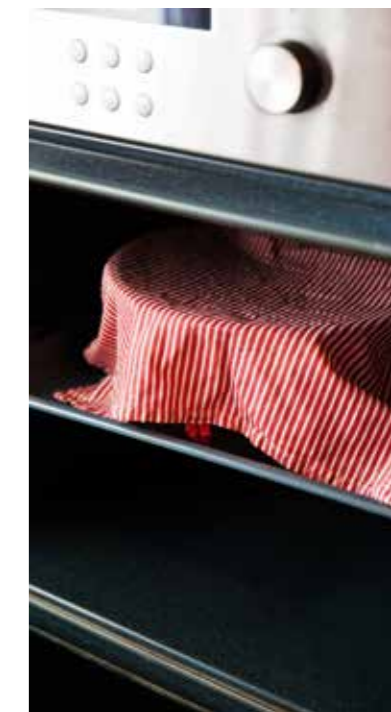
Sega pärm, safranipiim ja kohupiimapasta. Lisa suhkur ja pool lahtiklopitud muna ning soojenda tainast kuumaveepoti kohal 33–40 kraadini. Tainast võib soojendada ka mikrolaineahjus.



Sõelu sisse soolaga segatud jahu ja alusta mikserdamist. Kui tainas on enam-vähem ühtlane (2/3 ainetest on segunenud), lisa tükkidena toasoe või ja sega tainas ühtlaseks.



Valmis tainas peaks olema hästi vormitav ja sitke – selle saab näppude vahel tõmmata nii õhukeseks, et valgus kumab läbi. Segamise käigus peaks tainast testima. Kui see mureneb ega lase "aknaks" tõmmata, tuleb veel segada. Sitke tainas püüab kinni pärmil elutegevuse käigus tekkivad gaasid ja kerkib ühtlaselt.



Kata kauss niiske rätiga ja lase kerkida kahekordseks (umbes 1 tund). Kerkimise kiirendamiseks võid tainakausi panna sooja (mitte kuum) praehju, kuhu tõsta ka kauss kuumale veega – pärmseened armastavad sooja ja niisket keskkonda.

tee nagu **kondiiter**



Jaga tainas 75-grammisteks tükkideks. Esimene kaalu, edasi saad mõõta juba silma järgi.



Rulli tainatükid umbes käsivarrepikkusteks "ussideks". Rullimist alusta keskest, suunaga otste poole.



Vajuta iga tainatükk kõigepealt lapikuks, siis rulli pihkude abil sigarikujuliseks (peaaegu nagu keeratakse kokku rullbiskviiti) – sel moel vormitakse ka baguette'i.



Säti tainaussid küpsetusplaadile S-kujulisteks kõverikeks. Jäta keerdude vahele ruumi, et saiakesed saaksid kerkida. Pista igasse kõverusse üks rosin. Tõsta küpsetusplaadid sooja ahju kerkima (ja jälle pane ahjupõhja ka kausse kuuma veega).



Määri lahtiklopitud munaga ja küpseta 175-kraadises ahjus umbes 15 minutit. Kui võimalik, kasuta pöördõhurežiimi, kuid saab ka ilma. Kui korraga panna ahju kaks plaadit, tuleks plaadid poole küpsemise pealt ümber tõsta.



Küpseta saiakesed kuldpruuniks. Küpsuse kontrollimiseks pööra saiake ümber – kui põhi on pruunikas, siis on saiad valmis. Pane restile jahtuma.