Bröd, Godis, Lussebulle, Lussekatt, BakverkBröd, Godis, Lussebulle, Lussekatt, Bakverk**Njálga lusiagáhko**

Bröd, Godis, Lussebulle, Lussekatt, BakverkBröd, Godis, Lussebulle, Lussekatt, Bakverk**Gáhkkusa:** 200 g vuojas  
5 dl mielkes (jali 2 dl kesamis/kesellas ja 3 dl mielkes)   
1 páhkev jiestas (50 g)   
2 páhke safránas (1 g)  
2 dl tjuovggis siráhpas jali 2 dl såhkkårijs  
1 tb sáltijs  
900-1100 g væjttajáfojs

**Jus gáhkojt sidá dievddet, de vállji juoppáv ja fiero tjoahkkáj:***Vanilljadevdadissaj dárbaha*:100 g vuojas  
1 dl såhkkårijs  
4 bb vanilljasåhkkårijs

*Mánndeldevdadissaj dárbaha*:  
100 g vuojas  
¾ dl såhkkårijs  
200 g rásspidum mánndeldájges (mandelmasse)

**Bajutjij dárbaha:**Månes   
Perlesåhkkårijs jali rosijnajs

1. Suddada vuojav. Fiero mielkev vuodjaj ja lieggi 37°C.

2. Snjoarrista binnátjav liegga mielkes ja vuojas gárráj, dasi småråsta jiestav ja fiero dasik jiessta låssjkåt.

3. Snjåra dav mielkev ja vuojav mij la báhtsám gárráj, ja laseda safránav, siráhpav jali såhkkårijt ja sáltijt. Segada stuorámus oasev jáfojs dájggáj ja dibde lájbbommasjijnav 5 min. fierrot. Bieja dájgev gåŋgatjit sigárdagá jali plasta vuolláj tijmav.

4. Juoge dájgev 30 bæhkátjijda ja giesa lusiagáhkkon jali duolbbi dájgev ja dievde devdadisájn ja giesa kanellájbátjij lágátjin (sjaddi birrusin 40 gáhko). Bårdo gáhkojt lájbbompánnaj gåŋgatjit sigárdagá vuolláj 30 min.

5. Vuojda lusiagáhkojt månijn ja bårggåla perlesåhkkårijs jali hiervvi rosijnaj. Base 250°C, badje- ja vuollelieggasijn, gassko vuoná. Gå lusiagáhko li bassum, de sjuosjmeda sigárdagá vuolen.



Dájgge vaddá birrusin 40-45

jali birrusin 30