

## Boller til kaffe og frokost

Husk inden du går i gang med at bage: "Tag gær, smør, mælk og æg ud af køleskabet i god tid" og den færdige dej skal være ensartet blød og blank.

12 eller 24 bagte boller

Du skal bruge:

1. 50 g Gær
2. 3 dl Mælk
3. 500 g Hvedemel
4. 40 g Sukker
5. 1 tsk Salt
6. 90 g Smør
7. Evt. et æg til at pensle bollerne med

Mælken luges

Gæren opløses i mælken

Bland mel, sukker og salt

Smørret smuldres eller udskæres i små tern

Ælt det hele sammen (nemmes i en røremaskine) til dejen er ensartet, blank og smidig

Dejen hæver tildækket et lunt sted, ca. til dobbelt størrelse

Strøg lidt mel på bordet og ælt dejen kort igennem. Dejen skal virke fugtig

Del dejen i 12 store boller eller 24 mindre boller (store boller til frokost, små boller til kaffen)

Lad bollerne efterhæve tildækket og lunt til dobbelt størrelse

Pensles med sammenpisket æg. Mælk eller lunken kaffe kan også bruges

Bollerne bage ca. 15. min i en forvarmet ovn ved 220 grader / ved varmluft 200 grader.

Placer bollerne i ovnens midterste rille.

Bollerne kan spises med smør, syltetøj osv. og kan også bruges med pålæg.

SAF den 23. februar 2014

<http://froeslev.com/froeslevs-opskrifter/boller-til-kaffe-og-frokost/>

