

En opskrift fra frøslev.com

Fødselsdagsboller

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 boller

Du skal bruge:

1. 50 g Gær
2. 2 dl Mælk
3. et æg
4. 500 g Hvedemel
5. 50 g Sukker
6. 1 tsk Salt
7. 100 g Smør
8. Evt. ½ tsk kardemomme
9. Evt. lidt rosiner
10. Evt. et æg til at pensle bollerne med



Mælken lunes

Gæren opløses i mælken

Tilsæt mel, æg smør, sukker og salt, samt evt. kardemomme og / eller rosiner

Ælt det hele sammen (nemmes i en røremaskine) til dejen er ensartet, blank og smidig (ca. 5 min.)

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

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, ost, osv.

SAF den 13. september 2015

<http://froeslev.com/froeslevs-opskrifter/foedselsdagsboller/>