Hveteboller



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
3,5 dl melk
1 dl sukker
1 ts kardemomme
0,5 ts hornsalt
ca 600 g hvetemel

Pensling:
1 egg
2 ss vann

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, hornsalt og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 40 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 24 emner. Trill jevne boller og sett dem på stekeplate dekket med bakepapir (12 stk fordelt på 2 plater). La bollene heve seg luftige, ca 40 min.

Pisk sammen egg og vann med en gaffel. Pensle jevnt over bollene. Stek bollene på nederste rille i ovnen ved 230°C i 10 min.

Tips

Tilpass melmengden. Begynn med 500 g og se om du trenger mer etter hvert.

Har du ikke hornsalt, kan du bare droppe det og bruke oppskriften slik den er for øvrig. Bollene blir gode likevel.

Ønsker du helt eggfrie boller, kan du pensle bollene med litt melk i stedet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hveteboller