Appelsinboller



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1,5 dl sukker
0,5 ts hornsalt
15 dl hvetemel

Fyll:
ca 150 g stivt appelsinsyltetøy

Pynt:
3 dl melis
1-2 ss appelsinjuice
apsikat

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 og hornsaltet. 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 hvert emne til boller. Klem disse flate mellom hendene. Legg på en klatt med appelsinsyltetøy (se tips) og brett deigen forsiktig rundt syltetøyet. Trill på nytt mellom hendene (forsiktig, så ikke syltetøyet tyter ut), til du får jevne, sprekkfrie boller (se tips).

Sett bollene på stekeplater dekket med bakepapir (12 stk fordelt på 2 plater). La bollene heve seg luftige, ca 40 min. Stek bollene på midterste rille i ovnen ved 225°C i 10 min. Avkjøl.

Rør sammen melis og appelsinjuice (uten fruktkjøtt). Pynt bollene med melisglasur og litt apsikat før servering.

Tips

Ikke ha for mye syltetøy i bollene, da blir det bare sølete.

Pass på slik at du får jevne, sprekkfrie boller, ellers risikerer du at mye av syltetøyet renner ut av bollene under steking.

"Appelsinboller" er kjempefine å fryse uten glasur og apsikat. De kan også fryses med pynten, men du risikerer at glasuren skaller litt av. Min erfaring er at det går helt fint å fryse boller med melisglasur!

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

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