Jordbærboller



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 jordbærsyltetøy

Pynt:
3 dl melis
1-2 ss vann
rosafarget perlesukker

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 hornsalt. 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 jordbærsyltetøy (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 i muffinsformer av papir. Sett dem på to stekeplater (12 stk på hver). La bollene heve seg luftige, ca 40 min. Stek bollene på midterste rille i ovnen ved 225°C i 10 min. Avkjøl.

Rør sammen melisglasur. Smør litt glasur på de kalde bollene og dryss over rosafarget perlesukker.

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.

"Jordbærboller" kan fryses, men helst uten glasur og pynt, ellers risikerer du at glasuren skaller av litt. Merk at papirformene mister litt fasongen når de har vært fryst fordi papiret blir mykere - men det gjør ingenting!

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

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