Boller med rosiner og sukater

Ingredienser



50 g gjær
125 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
1 ts kardemomme
1,5 liter hvetemel
100 g rosiner
100 g sukater (1 pk)

Penslig:
1 egg
litt melk

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 kardemomme. Rør i rosiner og sukat. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 30 emner og rull jevne boller. Sett dem på bakepapirkledde stekeplater. La bollene etterheve i 40 min (se tips).
Pisk sammen egget og litt melk med en gaffel og pensle jevnt over bollene. Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10-12 min.

Tips

Et smart triks er å etterheve gjærbakst over vannbad. Kok opp en stor kjele med vann og sett stekeplaten med bollene over kjelen. Dampen gjør at bollene hever flott allerede etter ca 15 min.

Bollene er fine å fryse!

Se også oppskrift på "Juleboller", som også inneholder rosiner og sukater, men i tillegg mer kardemommekrydder. Se også "Rosinboller" og "Store rosinboller".

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/boller-med-rosiner-og-sukater