Kesamboller

Ingredienser



50 g gjær
50 g smør
5 dl melk
3 dl kesam
1,5 dl sukker
0,5 ts kardemomme
ca 15 dl hvetemel

Pensling:
1 egg eller melk

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland med melken. Varm opp til lunken (37°C). Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Tilsett en del av smørmelken og rør til gjæren har løst seg opp. Tilsett resten av smørmelken og kesam. Pisk med stålvisp til blandingen er klumpfri. Ha deretter i sukker og kardemomme og så det meste av hvetemelet. Arbeid deigen sammen til den er jevn og smidig. La deigen stå og heve lunt i ca 30 min.

Kna sammen deigen (bruk resten av melet til utbaking). Del deigen i 30 emner og trill jevne boller. Sett bollene på stekeplater dekket med bakepapir og la de etterheve i 30 minutter.

Pensle bollene med sammenpisket egg eller bare melk, se tips. Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min, til de er gyldne i fargen.

Tips

Hvetedeigen til disse bollene kan brukes på samme måte som vanlig hvetedeig, dvs at du fint kan lage rosinboller, skillingsboller, kringle osv. med basis i denne deigen.

Bollene kan pensles med bare melk dersom du ønsker helt eggfrie boller.

Kesamboller er fine å fryse.

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

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