Mormors beste boller

Ingredienser



200 g smør
4 dl melk
2 egg
2 dl sukker
1 ts kardemomme
1 pose tørrgjær (se tips)
1 kg hvetemel

Pensling:
1 egg
litt melk

Pynt:
perlesukker

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett melken og varm opp til ca 45°C. Pisk egg og sukker lett sammen og bland med smørmelken. Ha i kardemomme. Bland tørrgjæren med hvetemelet. Ha i væsken og elt deigen blank og smidig. Hev deigen i ca 30 min.

Ta deigen på bakebordet, eventuelt sammen med litt ekstra hvetemel, og elt den sammen. Del deigen opp i 25 deler og form boller. Sett bollene på stekeplater dekket med bakepapir og etterhev i ca 15 min.

Pensle bollene med sammenpisket egg og litt melk og dryss eventuelt over litt perlesukker på hver bolle. Stek bollene gyldne midt i ovnen ved 210°C i ca 10 min.

Tips

Tørrgjær for søte deiger (rød pakning) egner seg ekstra godt til å lage boller med.

Du kan alternativt bruke en pakke med fersk gjær i stedet. Fersk gjær må imidlertid løses opp i lunken væske og ikke blandes med hvetemelet. Fersk gjær er dessuten mer ømfindtlig for varme enn tørrgjær, så væsken må i så fall ikke ha mer enn ca 37°C (dvs være fingervarm).

Kna eventuelt inn 1-2 dl rosiner i deigen før du former bollene.

Bollene er kjempefine å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mormors-beste-boller