# Verdens beste boller




### Ingredienser

1 liter melk
300 g smør
250 g melis
100 g gjær
0,5 ts kardemomme
1,5 kg hvetemel

Pynt:
melisdryss

### Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Trill ut bollene med en gang (ca 40 stk) og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i 1 time.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 7-10 minutter. Avkjøl. Sikt over melis før servering.

### Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ Det går fint å bruke denne deigen til å lage kanelboller, skolebrød, kringle og andre typer gjærbakst. Eneste du må tilpasse er steketemperaturen og steketiden. Jeg foretrekker å steke bollene ved 230°C. Lager du kringler eller større hvetekaker, må du sannsynligvis litt ned i temperatur til 210°C, fordi kaken da trenger lenge steketid for å bli gjennomstekt.

♥ Bollene er fine å fryse. Sikt over melis etter at de er tint, slik at de ser delikate og nystekte ut.

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

---

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