Sirupsboller

Ingredienser



50 g gjær
5 dl melk
100 g smør
150 g lys sirup
1,5 ts malt anis
250 g fint rugmel
ca 500 g hvetemel

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret sammen med sirupen. Bland melken i smørsirupen og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av væsken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av væsken, anis (hvis du vil ha anissmak) og rugmel. Begynn så å blande i det meste av hvetemelet 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 15 emner. Trill hvert emne til runde, glatte boller. Sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater. La bollene heve seg luftige, ca 40 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 220-250°C i 15-20 min (se tips).

Tips

Pass nøye på at bollene ikke bli for brune under stekingen. De trenger litt lenger steketid enn vanlige hveteboller. I originaloppskriften står det at ovnen skal være

250°C varm, men du må slå ned varmen dersom du synes bollene blir for mørke.

"Sirupsboller" er fine å fryse!

Se også oppskrift på "Lauper".

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

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