Franske vaniljeboller



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 6 dl melk
♥ 1 egg
♥ 2,5 dl sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 16,5 dl hvetemel
♥ 150 g smør

Fyll:
♥ 100 g mykt smør
♥ 0,5 dl sukker
♥ 1 vaniljestang
♥ 2 ss vaniljesukker

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Fremgangsmåte

Fremgangsmåte med kjøkkenmaskin: Løs opp gjæren i 5 dl lunken melk (37 °C). Tilsett sammenpisket egg. Ha i sukker, kardemomme og det meste av hvetemelet. Kjør først deigen i ca. 3 minutter på lav hastighet. Øk deretter hastigheten og kjør deigen i 5 minutter til. Ha i den siste desiliteren med lunken melk litt etter litt. Deigen skal nå være smidig og ha en blank overflate. Tilsett romtemperert og mykt smør i klatter, og kjør maskinen på lav hastighet til smøret er blandet helt inn i deigen.

Fremgangsmåte uten kjøkkenmaskin: Varm opp melken til den er lunken. Løs opp gjæren i melken. Tilsett sammenpisket egg, sukker og kardemomme. Ha i mesteparten av hvetemelet og kna til deigen er smidig og jevn. Kna til slutt inn romtemperert smør, litt av gangen, sammen med resten av melet.

Hev deigen i 1 time.

Ha litt mel på bordet og kjevle deigen ut til en stor, rektangulær leiv som er ca. 1 cm tykk. Smør på et nokså tykt lag med mykt smør. Bland sukkeret med frøene fra vaniljestangen og strø det over leiven. Dryss vaniljesukkeret oppå.

Brett den ene langsiden av leiven inn mot midten og legg den andre langsiden over, slik at du får en avlang leiv som er brettet i tre lag. Skjær leiven i strimler. Snurr hver strimmel et par ganger og lag en knute av den. Sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev i 30 minutter.

Pisk egget lett sammen med melk og pensle over bollene med blandingen. Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 10–15 minutter.

Tips

♥ I stedet for disse knutene kan du lage klassiske snurrer ved å kjevle ut deigen, ha over fyllet og så rulle sammen leiven til en rull, for så å skjære rullen i skiver.

♥ Jeg anbefaler deg å bruke kjøkkenmaskin når du lager denne deigen. Da går det lett å kna inn det myke smøret. Den ferdigeltede deigen skal ikke være klissete.

♥ Bruk både vaniljestang og vaniljesukker som jeg har skrevet i oppskriften. Det gir fantastisk god vaniljesmak!

♥ Se også oppskrift på Franske kanelboller, som er basert på samme gjærdeig, men med kanelfyll i stedet for vaniljefyll.

♥ All gjærbakst smaker aller best samme dag. Rester kan du fryse ned og tine i ovnen når lysten melder seg.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/franske-vaniljeboller