Boller med tørrmelk



Ingredienser

♥ 130 g tørrmelkspulver (1 pose Viking helmelkspulver, se tips)
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 kg hvetemel (se tips)
♥ 50 g gjær
♥ 7 dl lunkent vann
♥ 150 g smør

Utbaking:
♥ 100 g hvetemel
♥ 250 g rosiner

Pensling:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Bland 750 g av hvetemelet med tørrmelkspulveret, sukkeret og kardemomme. Rør ut gjæren i 3 dl av det lunkne vannet. Ha dette gjærvannet og resten av vannet i det tørre, og tilsett også smeltet smør. Bruk en sleiv og rør det hele sammen til en klissete deig. Ha så i resten av melet og elt deigen sammen (den vil fortsatt være litt bløt).

Hev deigen i 40 minutter.

Bruk litt ekstra mel på bakebordet (jeg brukte ca. 100 gram ekstra mel) og kna deigen sammen. Klem deigen utover og dryss på rosiner og kna disse inn i deigen.

Del deigen i emner som veier ca. 90-100 gram og trill runde boller.

Sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i ca. 30 minutter.

Visp egg og litt melk lett sammen med en gaffel, og pensle over bollene.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i ca. 10-12 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl.

Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Jeg bruker som sagt Viking Melk helmelkspulver som fås kjøpt i de fleste matvarebutikkene. Inni boksen er det 3 poser à 130 gram, og du bruker en slik pose til denne oppskriften.

♥ Fersk gjær kan fint byttes ut med tørrgjær - som også er kjekt å ha i skapet. Med tørrmelk og tørrgjær i skapet kan du omtrent alltid lage deg gjærbakst uten å ha handlet i forkant.

♥ Som med all gjærbakst, smaker disse bollene aller best helt ferske. De er kjempefine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/boller-med-torrmelk