Statoilboller



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 150 g sukker
♥ 4 ts kardemomme
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 egg
♥ 900 g hvetemel (se tips)

Pensling:
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Smelt smøret og bland smøret med melken. Varm opp blandingen til den er lunken. Løs opp gjæren i væsken.

Tilsett sukker, kardemomme, bakepulver og sammenpisket egg.

Ha så i hvetemelet og kna deigen godt (10-15 minutter med kjøkkenmaskin med eltekrok).

La deigen heve i 1 time.

Del deigen i 20 like store emner (à 80-90 gram). Trill runde boller som alle settes på en og samme bakepapirdekkede stekeplate.

La bollene etterheve i 1 time.

Pensle over bollene med sammenpisket egg.

Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 10-12 minutter.

Tips

♥ Det går fint å bruke tørrgjær (1 pakke). I så fall blander du gjæren med de tørre ingrediensene før du blander inn lunken væske.

♥ Hvis du ønsker, kan du ved slutten av eltingen av deigen kna inn bløtlagte rosiner, sjokoladebiter, hakket fudge, melkesjokolade, daim eller annet du måtte like.

♥ I originaloppskriften står det 1 kg hvetemel. Personlig synes jeg det holder med 900 g, men tilpass mengden så du får en deig som er god å elte, og bruk eventuelt litt ekstra mel til utbakingen.

♥ Bollene er fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/statoilboller