Flettede blomsterboller



Ingredienser

Gjærdeig:

♥ 1 kg hvetemel
♥ 2 ts kardemomme
♥ 150 g sukker
♥ 5 dl helmelk
♥ 50 g gjær
♥ 2 egg
♥ 150 g smør

Fyll:

♥ 5 dl vaniljekrem (se tips)

Pensling og pynt:

♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ perlesukker

Fremgangsmåte

Gjærdeig:
Bland hvetemel, kardemomme og sukker i en stor bolle til en kjøkkenmaskin.

Løs opp gjæren i melken. Bland inn lett sammenpiskede egg.

Ha væsken i bollen med det tørre. Kjør deigen sammen i kjøkkenmaskinen med eltekrok. Elt deigen rolig i 10 minutter.

Tilsett mykt smør i klatter mens kjøkkenmaskinen kjører på lav hastighet.

Elt deigen videre i 15 minutter til på lav til moderat hastighet. Deigen vil i starten være klissete på grunn av det bløte smøret, men vil etter hvert bli smidig og fin.

Den ferdigeltede deigen skal være så elastisk at du kan ta tak i litt av deigen og dra i den, og da få opp en tynn hinne som ikke sprekker (= glutentest).

La deigen heve i 1,5 time.

Forming og steking:

Del deigen i emner på 90 gram. Del hvert emne i 3 deler à 30 gram.

Trill hver del i tynne lengder. Flett dem sammen til lengder.

Rull de flettede lengdene sammen som en spiral. Legg enden på undersiden

Lag et dypt hull i midten.

Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve i 20 minutter.

Utvid gropen i midten av bollene. Fyll gropene med vaniljekrem.

Pensle over bollene med egg som er pisket lett sammen med litt melk. Dryss over perlesukker.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i 10-12 minutter.

Tips

♥ Til denne gjærdeigen skal mykt smør eltes inn i deigen til slutt. Dette krever at du har en nokså kraftig kjøkkenmaskin med eltekrok.

♥ Siden denne deigen skal eltes såpass lenge, kan du løse opp gjæren i kald melk. Det er altså ikke nødvendig å varme den opp til fingervarme. Dette fordi deigen blir varm nok når den eltes så kraftig og lenge.

♥ Bruk helst **hjemmelaget vaniljekrem**, men ferdigkjøpt kan også brukes.

♥ Det hvite perlesukkeret (såkalt svensk perlesukker) fås kjøpt i velassorterte matbutikker nå også i Norge.

♥ Blomsterbollene kan fryses.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/flettede-blomsterboller