Soloboller med karamellbiter

Ingredienser



Gjærdeig:
♥ 50 g gjær
♥ 150 g smør
♥ 1 dl helmelk
♥ 1 egg
♥ 1 liten boks Solo (0,33 liter, se tips)
♥ 1,5 dl sukker
♥ revet skall av 1 appelsin
♥ ca. 10 dl hvetemel (se tips)

Fyll:
♥ 200 g myke karamellterninger/fudge (se tips)

Pensling:
♥ 1-2 egg (se tips)
♥ 1-2 ss melk (se tips)

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i bakebollen.

Smelt smøret. Ta kjelen av platen og tilsett melken. Tilpass varmen slik at den blir lunken (fingervarm). Løs opp gjæren i smørmelken.

Tilsett lett sammenpisket egg.

Hell så i brusen (vær forberedt på at blandingen vil bruse opp litt da.. 🙂)

Rør så inn sukkeret og fint revet appelsinskall.

Kna inn hvetemelet til du får en jevn deig som slipper bollen (se tips).

Når deigen er ferdig eltet, knas karamellbitene lett inn for hånd.

Dekk til deigen og la den heve lunt i omtrent 1 time.

Form deigen til runde boller som settes på et bakepapirdekket stekebrett. Jeg fikk 20 boller (ca. à 95-100 gram).

Etterhev bollene i 15 minutter.

Pensle bollene med egg som er vispet lett sammen med litt melk.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°Ci 10-15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Tilpass mengden hvetemel. Det kan hende at du trenger litt mer enn 1 liter. Deigen skal være myk og smidig, og god å trille ut til boller når den er ferdig hevet.

♥ Til denne oppskriften bruker du 1 liten boks Solo (0,33 liter). Bruk vanlig Solo med sukker, ikke lettvariant.

♥ Myke karamellbiter ferdig oppdelt i små terninger fås kjøpt i de fleste matbutikker (står som regel i nærheten av iskremboksene).

♥ De originale Solobollene Statoilstasjonene var gule i fargen. Hvis du gjerne vil ha gule boller, kan du tilsette 1 pk konsentrert, gul konditorfarge før du begynner å kna inn hvetemelet. Det trengs temmelig mye og sterk farge for at gulfargen skal holde seg gjennom stekingen. Personlig foretrekker jeg bollene uten konditorfarge.

♥ For å få fin og gyllen overflate på bollene, liker jeg å pensle dem godt med egg og melk. Vanligvis holder det med 1 egg og 1 ss melk til penslingen, men denne gangen brukte jeg faktisk det dobbelte. Dette kan du tilpasse etter ønske.

♥ Solobollene er nydelige nystekte og holder seg myke om de pakkes godt inn i plast. Som all gjærbakst, er de dessuten supre å fryse. Tin bollene i romtemperatur og varm dem så i 5-10 minutter i ovnen ved 180°C, så blir de som nystekte igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/soloboller-med-karamellbiter