Verdens beste boller (stekt i airfryer)



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 1 ts kardemomme
♥ 800 g hvetemel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis i en kjele. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen til den er fingervarm (i underkant av 37°C, se tips). Rør gjæren ut i væsken. Bland inn kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Deigen kan bakes ut med en gang, men kan også heve i 40 minutter (se tips).

Del deigen i jevnstore emner (ca 70 g deig per emne) og trill dem ut til runde boller. Sett bollene på et bakepapirdekket brett og la dem heve i ca. 1 time. Lang og god heving gir luftige boller!

Forvarm airfryeren.

Klipp gjerne til et stykke bakepapir som legges i bunnen av kurven. Sett bollene i kurven på airfryeren (til Cosori airfryer passer det å steke 9 boller av gangen).

Stek bollene ved 160°C i 15 minutter. Dette er perfekt steketemperatur og lengde for å få gjennomstekte, fine boller når man steker disse bollene i en airfryer (i stekeovnen kreves mye sterkere varme).

Avkjøl bollene. Dryss over melis.

FASTELAVNSBOLLER:
Til fastelavnssøndag er det populært å fylle bollene med fløtekrem:
Pisk kremfløte med litt melis til en fast krem. Skjær av toppen på bollene. Sprøyt på søt, pisket fløtekrem. Legg på toppene og sikt over litt ekstra melis.

Tips

♥ I denne oppskriften er det viktig at melkeblandingen så vidt når kokepunktet. Avkjølingen etterpå går raskere dersom du setter kjelen i en vaskekum fylt med kaldt vann.

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ Det er ikke nødvendig å forheve deigen, men jeg pleier som regel å gjøre det fordi jeg synes deigen blir lettere å trille ut da. Det viktigste for å få vellykkede og luftige boller er imidlertid at bollene får etterheve i 1 time før steking.

♥ Jeg pensler ikke disse bollene fordi jeg uansett drysser melis på dem når de er avkjølt.

♥ Ikke åpne airfryeren før steketiden er over. Bollene skal altså ikke ristes underveis i steketiden slik som når man for eksempel lager pommes frites i en airfryer.

♥ Bollene er aller best nystekte. De du får til overs holder seg gode om du pakker dem inn i plast og oppbevarer kjølig. De er også veldig fine å fryse og tiner raskt.

♥ Fastelavnsboller bør fylles med pisket fløtekrem på serveringsdagen, slik at kremen smaker helt fersk! Du kan selvfølgelig gjerne fylle dem med mandelmasse, marsipan eller syltetøy i tillegg til pisket krem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-boller-stekt-i-airfryer