Verdens beste tranebærboller

Ingredienser



♥ 5 dl helmelk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 50 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 750 g hvetemel
♥ 200 g tørkede tranebær

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Ta kjelen av platen og la den avkjøles til blandingen er fingervarm (maks 37°C). Dette tar en stund (se tips).

Rør gjæren ut i væsken. Bland inn kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

La deigen heve i en halvtime (se tips).

Del deigen i 18 like store biter (ca. 85 gram per stykk).

Klem hver bit flat og trykk på godt med tørkede tranebær. Brett deigen halveis over og klem på noen tranebær til før du triller deigen til en rund bolle. På denne måten får du tranebær jevnt fordelt i bollene.

Sett bollene på bakepapirdekkede stekeplater. La dem heve lunt i 1 time.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i ca. 10 minutter (se tips).

Avkjøl bollene på platen. Sikt over melis før servering.

Tips

♥ Det er et poeng at smør, melk og melis kokes opp fordi det gjør noe med enzymene i melken som gjør bollene så gode. Det tar en stund å avkjøle blandingen etterpå, men dette går raskere hvis du for eksempel setter kjelen i oppvaskkummen 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. Dersom den virker litt klissete, hjelper det å la deigen heve en halvtime før utbaking.

♥ Bruk tørkede tranebær som er store og myke.

♥ Bollene er fine å fryse. Sikt over melis etter at de er tint, slik at de ser delikate og nystekte ut.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-tranebaerboller