

BOLLER (18-24 stk.)

INGREDIENSER:

- 150 g smør
- 5,5 dl melk
- ½ pk gjær
- ½ ts salt
- 0,75 dl honning
- 1,5 ts kardemomme
- 800 g spelt eller dala landhvete. Bruk siktet eller finmalt mel, evt. en blanding. Du kan trenge litt mer væske i deigen ved bruk av kun finmalt mel.
- Evt. 2 dl rosiner eller sjokoladebiter. Dersom rosinene er harde, kan de bløtlegges i lunkent vann noen minutter mens du lager deigen.
- Evt. 1 ss vaniljekrem i midten av hver bolle, om du vil lage skolebrød.
- Melis til glasur og kokos på toppen.



FRAMGANGSMÅTE:

1. Smelt smøret og rør først inn honningen, og deretter blandes det med melken.
2. Vil du langtidsheve deigen bruker du kald melk, ellers kan melken være mer lunken.
3. Du kan langtidsheve i ca. 8 timer i et kjølig rom, cirka temperatur mellom 15 -20 grader.
4. Bruker du tørrgjær, blander du den inn i melet. Våt gjær løses opp i melken.
5. Bland de øvrige ingrediensene med væsken. NB! Sjokoladebiter bør tilsettes deigen mot slutten av eltetiden om du bruker lunken væske, dette for at de ikke skal gå i oppløsning.
6. Eltes i cirka 5 minutter for hånd, eller på sakte fart med maskin.
7. Dekk til deigen med plast eller bakeklede, og la den heve til cirka dobbel størrelse. Hevetiden kan variere litt alt etter romtemperatur og temperatur på væsken, men beregn cirka 1,5 – 2 timer om væsken er lunken.
8. Bak ut bollene, og la dem etterheve til nærmere dobbel størrelse. Vil du ha luftige boller, så gi dem god tid, beregn 60 minutter. Det tar som regel kortere tid om deigen er langtidshevet før utbaking.
9. Dekkes til med klede, evt. pensle forsiktig med egg.
10. Stekes på midterste rille på 225 grader i cirka 10 minutter. Steketiden avhenger litt av størrelsen på bollene.
11. Avkjøles på rist
12. Lager du skolebrød, kan du lage melisglasur av melis og vann/eggehvite, og strø kokos oppå når bollene er avkjølt.