

Boller (Rema 1000)

600 g Hvedemel
2 ½ dl Lunkent vand
100 g margarine eller smør
1 æg
50 g sukker
50 g gær
5 g salt
Æg til pensling

- Kom alle ingredienserne i en skål – hold lidt af melet tilbage.
- Ælt dejen i minimum 10 min. Ved mellem hastighed i en røremaskine.
- Lad dejen hvile i 10 min.
- Ælt dejen igen, form den til boller og læg den på bageplade med bagepapir.
- Dæk bollerne til med et viskestykke og lad dem efterhæve i 45 min., et lunt sted
- Pensl bollerne med sammenpisket æg med lidt vand.
- Bag bollerne i 7-9 min. I en forvarmet ovn ved 230 °C. (varmluftovn 210 °C).