

Boller (Rema 1000)

500 g. hvedemel
2 spsk. honning
125 g. margarine (1 ¼ dl flydende margarine)
50 g. gær
2 dl. Mælk
1 æg
50 g. sukker

- ❖ Margarinen smuldres i melet.
- ❖ Rør gæren ud i lun mælk.
- ❖ Lav en fordybning i melet og kom mælken med gæret i.
- ❖ Tilsæt æg, sukker, honning.
- ❖ Ælt alle ingredienserne sammen.
- ❖ Lad dejen hæve i 30 minutter et lunt sted.
- ❖ Form 16 – 18 boller, og lad dem efterhæve i 20 minutter.
- ❖ Bages ved 200 °C (varmluft 175 °C) i 12 – 18 minutter midt i ovnen.
- ❖ Husk at pensle bollerne med vand inden bagning.