

De sødeste juleboller.

25 g. Gær.
4 spsk. Lunket vand.
2 dl. Mælk.
4 tsk. Honning.
1 tsk. Salt.
4 spsk. Olie.
400 g. Hvedemel. (ca. 6 – 7 dl.)

- ✚ Opløs gær og honning i det lunkne vand.
- ✚ Tilsæt halvdelen af melet og de øvrige ingredienser.
- ✚ Ælt dejen skal og tilsæt efterhånden resten af melet.
- ✚ Dejen skal stå og hæve et lunt sted i 20 minutter.
- ✚ Dejen deles i ca. 10 stk. og formes til boller.
- ✚ De sættes på pladen og skal nu hæve i 1 time.
- ✚ Der må gerne lægges et fugtigt viskestykke over.
- ✚ Derefter pensles bollerne med mælk eller æg.
- ✚ Bollerne bages midt i ovnen i ca. 10 – 12 minutter.
(Til de er gyldne) ved 225 °C (varmluft 200 °C).

Tips: Det er vigtigt at overholde bollernes hævetid – det er den og olien, der gør bollerne luftige.