

Fødselsdagsboller (Lidl - Belbake)

2 Æg
4 spsk. Sukker
2½ dl. Lunkent vand
50 g. Gær
½ tsk. Salt
1 dl. Olie
ca. 600 g. hvedemel
1 æg til pensling

1. Æg og sukker piskes til en luftig æggemasse og en elpisker i en skål.
2. I en anden skål opløses gæren i det lunkne vand.
3. Salt og olie tilsættes og æggemassen hældes i.
4. Melet sigtes i lidt ad gangen, og dejen æltes godt sammen til en let og smidig dej.
5. Dejen stilles til hævnning et lunt sted i 45 minutter.
6. Når dejen har hævet, æltes den igennem og formes til boller.
7. Bollerne sættes på en bageplade for at hæve i yderligere 45 minutter (til næsten dobbelt størrelse).
8. Når bollerne er færdighævede, pensles de med æg og bage ved 200 °C (varmluft 175 °C) i 15 – 19 minutter.