



KVEITEBOLLER

2 ss margarin

Smelt margarin i ei panne.

2 dl vatn

Hell vatn i og sett panna vekk frå den varme planta. Sjekk temperatur (37° C).

50 g gjær

Bland gjæren med litt av vatnet til det ikkje er klumpar. Bland inn resten av vatnet.

½ liter kveitemjøl

Bland det tørre godt i passe stor bolle.

½ dl sukker

¼ ts kardemomme

1 ts bakepulver

Hell over noko av det våte over dei tørre ingrediensane. Bland godt. Hell over resten av væska (det våte) og kna godt.

Hev til dobbel storleik (ca. 30 min).

Ha deigen på ei bakeplate.

Rull ut deigen og del den inn i 9-12 like delar.

Bak ut bollene og legg dei på eit bakebrett med bakepapir.

Etterhev i 20-30 min på rist over varmt vatn i vasken.

Steik på 225 °C i 8-10 minutter. Avkjøl på rist.



ARBEIDSFORDELING:

1-ar: Ordna til margarin, vatn og gjær, kna deig saman med 2-ar. Tørke og setja på plass oppvask. Hjelpa dei andre.

2-ar: Måla opp kveitemjøl, sukker og kardemomme. Blanda og kna deig saman med 1-ar. Vaska opp. Tøma og vaska oppvaskmaskina før me går. Hjelpa dei andre.

3-ar: Startar steikeomnane. Starta oppvaskmaskina. Finn steikjebrett og bakepapir. Kna deig. Vaska arbeidsbenk, koketopp og steikjeomn. Moppa golv. Hjelpa dei andre.

ALLE SKAL:

- Kna deig og rulle ut bollar.

Dersom du er ledig: Bretta og legge klutane på rett plass/ starta ny kjesvask. Tømme tørketrommelen.

DÅ DEIGEN HEVER OG OPPVASKEN ER FERDIG:

- Elevane må ha med seg datamaskiner opp på kjøkkenet!
- Gå innpå: smartpamat.no -> velg matvaregruppene.
- Les i lag og jobb med dei ulike matvaregruppene.
- Svar på spørsmålsark.