

Fastelavnsboller

Ingredienser:

100 gram smør
1 L hvetemel
1 dl sukker
0.5 ts salt
1 ts malt kardemomme
3.5 dl melk
1 ts bakepulver
1 pose tørrgjær
1 stk egg til pensling



Fremgangsmåte

1. Smelt smør i en gryte.
2. Hell melka i gryta med smør, og varm opp til 37 grader.
3. Ha i posen med gjær, og rør om.
4. Ha så i sukker, salt, kardemomme og bakepulver.
5. Tilsett så litt og litt av melet.
Det er lurt å spare litt av melet til utbaking.
6. Elt deigen godt for hånd på kjøkkenbenken.
Tips: Del deigen i to så kan flere med å elte.
7. Dekk til deigen med et håndkle, og sett deigen til heving i en vask med varmt vann. La stå i ca. 20 minutter.
8. Sett på ovnen på 200 grader, over og undervarme.
9. Del deigen i 2, og rull ut i pølser.
10. Del opp pølsene i ca. like store biter.
11. Form bitene til boller, og legg over på et stekebrett med bakepapir.
12. Legg over et håndkle og sett til etterheving i ca. 10 minutter.
13. Visp sammen egget, og pensle bollene.
14. Stek bollene midt i ovnen i 10-12 minutter.
Til de blir gylne.

