

Boller

Boller, ca. 16 stk.

500 g Kornkammeret Hvedemel,
ca. 2 1/2 dl mælk, 50 g gær,
3 spsk. sukker,
1 lille tsk. salt,
1 æg, 100 g smør
eller olie.

Til pensling:

1 æg.



Fremgangsmåde:

1. Lun mælken til håndvarm, og opløs gæren heri.
2. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen godt ca. 5 min., til den er smidig og glat.
3. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse ca. 20 min.
4. Slå dejen sammen, del den i 16 stk. og form dem til boller.
5. Sæt bollerne på en smurt bageplade.
6. Efterhæver til dobbelt størrelse tildækket og lunt ca. 40 min.
7. Pensl med sammenpisket æg.

Bagetid: Sættes midt i en 220° forvarmet ovn ca. 10-12 min. (varmluftovn 200°).