

Luksusboller (24 stk.)

Amo

Dej: 500 g AMO hvedemel, 2 dl mælk, 250 g smør eller margarine, 3 æg, 50 g gær, 45 g sukker, 1 tskf. salt.

Smørret smuldreres i melet. Salt og sukker tilsættes. Gæren udrøres i lunken mælk, 35° og de sammenpiskede æg tilsættes. Dejen slås med en ske, til den er sej og blank, tildækkes og hæver 45 min. et lunt sted. Dejen slås ned og formes til 24 boller, der sættes på en smurt bageplade. Kom lidt mel på hænderne, så er det nemmere at forme den bløde dej. Bollerne tildækkes og efterhæver ca. 15 min., pensles med sammenpisket æg og bages ved 250° i ca. 10 min.