

Bagerens bolledej

Ingredienser:

3 dl mælk
40 g gær
60 g sukker
60 g smør/margarine
5 g salt
2 æg
650 g mel

Fremgangsmåde:

Lun mælken og bland den med resten af ingredienserne undtagen mel. Tilsæt så mel og ælt dejen, så den bliver glat som hud. Stil den et lunt sted i 20 min. Slå luften ud af dejen, som atter skal hvile 20 min. Skær dejen ud i 20-25 stk. og form dem til boller eller rul dem til fastekringler. De stilles herefter tildækket med plastic i 45-60 min. Bag dem ved 260 grader i 7-10 min. Pensles varme med ægstrygelse.

Varianter:

Tryk bollerne i midten og kom evt. creme, hindbær, æble eller lignende i hullet. Pynt med glasur med frugtfarve eller smag.