Store rosinboller



Ingredienser

50 g gjær
150 g smør
5 dl melk
1,5 dl sukker
1 ts kardemomme
0,5 ts hornsalt
15 dl hvetemel
2 dl rosiner

Pensling:
1 egg
litt melk

Fremgangsmåte

Smuldre opp gjæren i en bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret og varm opp blandingen til den er lunken (37°C). Ha litt av smørmelken i bakebollen og løs opp gjæren i dette. Tilsett resten av smørmelken, sukker, hornsalt og kardemomme. Begynn så å blande i det meste av melet til en jevn deig. La deigen heve tildekket i ca 1 time.

Ha deigen på bakebordet sammen med resten av melet og kna deigen smidig. Del deigen i 12 emner. Klem emnene flate og trykk nedi noen rosiner en og en (hvor mange bestemmer du selv ut i fra hvor glad du er i rosiner). Rull sammen, slik at rosinene blir jevnt fordelt med deig mellom hver. Trill jevne boller. Sett dem på stekeplate med god avstand (6 på hver plate). La bollene etterheve godt (ca 40 min) - de skal bli store og luftige.

Pisk sammen egget og litt melk med en gaffel og pensle jevnt over bollene. Stek bollene midt i ovnen ved 180 - 200°C i ca 20-25 min (se tips).

Tips

Du bør bruke alt hvetemelet i denne deigen. Siden bollene er såpass store, er det viktig at de beholder fasongen under etterhevingen og stekingen, og at de ikke flyter ut for mye.

Du må ta hensyn til at bollene er ekstra store når du beregner steketid. Bollene vil trenge lenger steketid enn boller vanligvis gjør for å bli helt gjennomstekte i midten. Da må også steketemperaturen være litt lavere, ellers blir bollene brent på utsiden. Jeg starter med å varme opp ovnen til 180°C og øker til 200°C etter hvert hvis jeg ser at bollene trenger litt mer farge. Jeg pleier da å steke bollene i 25 min.

"Store rosinboller" er fine å fryse. Se også oppskrift på "Rosinboller", som har vanlig størrelse.

Du kan sløyfe egg til penslingen og bare pensle med melk, hvis du vil ha helt eggfrie boller.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/store-rosinboller