Grove skoleboller



Ingredienser

50 g gjær
100 g smør
3,5 dl melk
50 g sukker
1 ts kardemomme
150 g grov sammalt hvete
350 g hvetemel

Fyll:
5 dl vaniljekrem (Piano)

Pynt:
melis + vann
kokos

Fremgangsmåte

Smelt smør og bland med melk. Varm til lunken (37°C). Smuldre opp gjæren i en bakebolle og løs opp i væsken. Tilsett så sukker, kardemomme og mesteparten av melet til en løs deig. Heves til dobbelt størrelse (ca 40 min).

Ta deigen på bakebordet og kna inn resten av melet. Form store boller som settes på bakepapirkledd stekeplate og trykkes helt flate med hånden. Etterhev i 20 min.

Trykk en stor fordypning i midten av hver bolle med fingrene og legg en stor ss vaniljekrem i fordypningen. Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 15 min. Avkjøles helt.

Lag tykk melisglasur av melis og vann og smør rundt fyllet på bollene. Ha kokos i en flat suppeskål e.l. og press i bollene slik at kokosen fester seg i melisglasuren. La glasuren stivne.

Tips

Se også oppskrift på "Skolebrød".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/grove-skoleboller