Verdens beste sjokoladeruller (Chocolate Twists)



Ingredienser

♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 100 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1,5 kg hvetemel

Fyll:
♥ 200 g smør
♥ 150 g brunt sukker
♥ 50 g kakao

Pynt:
♥ 1 egg til pensling
♥ perlesukker

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C).

Rør gjæren ut i væsken.

Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig. Deigen kan heves i 30 min, men det er faktisk ikke nødvendig med denne oppskriften her på grunn av den lange etterhevingen.

Del deigen (enten du har hatt en runde med heving eller ikke) i 2 deler. Kjevle ut hver halvdel til store leiver - omtrent like store som en stor stekeplate (ca 40x30 cm) - bruk eventuelt litt ekstra hvetemel under utbakingen.

Bland mykt smør sammen med brunt sukker og kakao. Smør sjokoladefyllet over leivene.

Brett så leivene over fra langsiden og mot deg så du får dobbelbrettede leiver som er halvparten så brede, men fortsatt like lang (ca 40x15 cm). Skjær hver leiv opp i ca 15 striper. Tvinn remsene noen ganger rundt så du får den artige twistede fasongen og legg dem så på bakepapirdekkede stekebrett med god avstand imellom.

Etterhev bollene nå i 1 time. Pensle over bollene med egg som vispet lett sammen med litt vann. Dryss over perlesukker.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 7-10 min (se tips). Avkjøl.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å kjevle og forme og ikke løs og klissete.

♥ Merk at disse bollene skal stekes på nokså høy steketemperatur på 230°C. Det er nokså varmt, så følg med så bollene ikke blir for brune utenpå.

♥ Bollene er fine å fryse.

♥ Det går selvsagt fint an å lage denne type sjokoladeruller med hvilken som helst gjærdeig. Bruk den du liker best og ikke føl deg bundet til å bruke denne som jeg her foreslår. Fremgangsmåten for fylling og bretting blir akkurat den samme, men med en annen type gjærdeig trenger du kanskje ikke like lang etterheving og kan bruke litt lavere steketemperatur. Når det er sagt, anbefaler jeg deg virkelig å prøve ut denne oppskriften, som i alle fall jeg har falt helt pladask for!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/verdens-beste-sjokoladeruller-chocolate-twists