Grove rosinboller



Ingredienser

♥ 5 dl melk
♥ 150 g smør
♥ 125 g melis
♥ 100 g rosiner
♥ 50 g gjær
♥ 1 ts kardemomme
♥ 150 g grov sammalt hvetemel
♥ 600-700 g hvetemel

Pensling:
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Ha melk, smør, melis og rosiner i en kjele. Varm opp blandingen til kokepunktet. Ta kjelen av platen og avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Tilsett kardemomme og grov, sammalt hvete og rør deigen jevn. Ha så i hvetemelet og kna deigen til en fin og glatt deig.

Trill ut deigen til runde boller som legges på bakepapirdekkede stekeplater. Hev bollene lunt i 1 time. Pensle over bollene med sammenpisket egg.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i ca 10 minutter til bollene er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ Teknikken med å koke opp melk, smør og melis når man lager gjærdeig, gir veldig myke boller (se Verdens beste boller her på Det søte liv). Det å ha rosinene i den varme væsken, gjør at rosinene blir skikkelig bløte og myke, som er deilig!

♥ Det er ikke absolutt nødvendig å heve denne deigen før du triller ut bollene (men hvis du vil gjøre det, skader det heller ikke). Det viktige er at de ferdig trillede bollene hever i godt 1 time før steking. Da blir bollene store, myke og luftige.

♥ Pass nøye på at bollene ikke blir for mye stekt. Dekk eventuelt over bollene med et stykke bakepapir de siste minuttene av steketiden. De skal være gylne på overflaten og gjennomstekte inni.

♥ Grove rosinboller er kjempefine å fryse!

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

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