Danske Bamseboller



Ingredienser

Gjærdeig:
♥ 3 dl helmelk
♥ 25 g gjær
♥ 1 egg
♥ 50 g sukker
♥ 1 ts kardemomme
♥ 500 g hvetemel
♥ 100 g mykt smør

Pensling:
♥ 1 egg

Fremgangsmåte

Varm opp melken til den er lunken (fingervarm).

Smuldre gjæren i bakebollen. Tilsett den lunkne melken og rør til gjæren har løst seg opp. Ha så i lett sammenpisket egg, sukker, kardemomme og deretter hvetemelet

Elt deigen i kjøkkenmaskinen i et par minutter. Tilsett så mykt smør i klatter og elt videre i maskinen i 5–10 minutter. Deigen skal bli glatt og smidig.

La deigen heve lunt i 1 time.

Del deigen i 12 like store emner (ca. 80 gram per stykk). Trill emnene til runde boller som legges på en bakepapirdekket stekeplate.

Etterhev bollene i ca. 30 minutter.

Pensle bollene med sammenvispet egg.

Stek bollene midt i ovnen ved 180°C i 12–15 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.

Tips

♥ I denne oppskriften skal smøret eltes inn i deigen til slutt. Dette krever at du har en kjøkkenmaskin med eltekrok.

♥ Gjærbakst smaker aller best samme dag. Boller som du får til overs kan du fryse. Etter tining kan du gjerne varme baksten kort i ovnen, så blir den som nystekt igjen!

♥ Du finner flere oppskrifter på enkle og veldig gode hveteboller her på Det søte liv, se blant annet **Hveteboller**, **Statoilboller**, **Verdens beste boller**, **Yoghurtboller** og **Kesamboller**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/danske-bamseboller