Boller med hvidtøl

12 stk.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

50 g gær
1 hvidtøl, 33 cl
3 spsk. sirup
1 tsk. salt
550 g hvedemel

1 æg til pensling

Beskrivelse

Opløs gæren i øllen. Tilsæt sirup og salt og rør hvedemelet i lidt ad gangen. Ælt dejen godt. Lad dejen hæve 1 time et lunt sted.

Form bollerne og lad dem efterhæve i 30 minutter.

Pensl bollerne med æg. Bag dem ved 220 grader 10-15 minutter.