

Luftige boller

24 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 1 t. 15 min.

Tilberedningstid: 10 min.

Velegnet til frysning

Ingredienser

3 dl mælk

3 dl varmt vand

2 pakker gær (100 g)

100 g blødt bagemargarine

1 kg mel

100 g melis

3 tsk. bagepulver

1 æg

Salt

Pensling: 1 æg

Beskrivelse

Hæld varmt vand i en stor skål og kom derefter mælken i. Smuldr gæren i og rør det ud. Skær det bløde margarine i nogle små stykker og kom det i blandingen. Rør det godt ud. Derefter tilsættes melis, mel, bagepulver, æg og salt i. Ælt det hele godt sammen til en ensformig dej. Læg et viskestykke over skålen og lad det hæve et lunt sted i en halv time.

Form dejen til 24 boller og kom dem på en bradepande med bagepapir. Lad dem hæve i en halv time med et viskestykke over et lunt sted. Pensel med æg.

Bag bollerne i en forvarmet ovn ca. 10 minutter ved 200 grader.