

Fødselsdagsboller

Opskrift til 20 store boller

De bedste fødselsdagsboller bagt på hvedemel, godt med smør, salt og sukker. Lige præcis som bløde bamseboller bør være

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

2 timer

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

- 4 dl lunken vand (lidt koldere end lunken)
- 50 g gær
- 10-15 g salt
- 60 g sukker
- 1 tsk. kardemomme
- 1 æg
- 80 g smør (blødt)
- 750-800 g hvedemel

Til pensling

- 1 æggeblomme + 1/2 dl sødmælk

Sådan gør du

- Kom vand i en røreskål sammen med gær og rør det sammen
- Tilsæt sukker, kardemomme og æg, og rør igen
- Kom mel i dejen og rør igen. Når melet er rørt ud, kan du tilføje det bløde smør og salt. Begge dele kan ødelægge gærcellerne hvis det kommer ned til gæret i starten. Så kom først mel ved, og så smør og salt. Det skal røres i forholdsvis lang tid, ind til dejen slipper kanterne. Det tager ca. 10 minutter.
- Kom et stykke film eller en frysepose du klipper op hen over skålen og læg et vistestykke over også. Lad dejen hæve i 1 time
- Tænd ovnen på 200 grader varmluft
- Nu skal bollerne formes. Du får helt runde boller ved at bruge den måde jeg bruger i videoen her i indlægget
- Læg bollerne på en bageplade beklædt med bagepapir og lad dem efterhæve i en lille halvtime, imens ovnen bliver varm (med fryseposen og et viskestykke over igen)
- Rør æggeblomme og mælk sammen i en skål og pensl med dette
- Bag bollerne i midten af ovnen i ca. 20 minutter – ovne er forskellige, så tag dem ud når de er

gyldne.

- Køl af på en rist