



Bakermester Paasche's historiske påskeboller

Her har du en kriminelt god oppskrift på historiske påskeboller. Bakermester Paasche i Bergen var faktisk den som laget de første Paaschebollene, som vi i dag kjenner som påskeboller

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Legg rosinerne i vann i 30 min for ekstra saftig bakst
- ② Legg havregryn i bløt i 3 dl med lunken melk, og la det stå 30 min. Tilsett resten av ingrediensene, unntatt rosinerne, og elt deigen godt til den er blank og smidig (ca. 8-10 min i en kjøkkenmaskin). Tilsett rosiner det siste minutt av eltetiden
- ③ La deigen heve lunt og tildekket i 30 min
- ④ Del deigen i 15 biter som du ruller til boller, eller gjør som bakermester Paasche og lager dem avlange
- ⑤ Sett bollene på et stekebrett dekket med bakepapir, og la dem heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til dobbel størrelse
- ⑥ Pensle med egg, dryss med sukker og stek bollene midt i ovnen ved 200°C i 12-15 min eller til de er gylne (avhengig av ovn)

Ingredienser

250 g	rosiner
500 g	Møllerens Hvetemel siktet
50 g	Urkraft Havregryn store
3 dl	hmelk
75 g	mykt smør
75 g	brun farin (eller sukker)
50 g	fersk gjær eller 1 pk tørrgjær
10 g	kardemomme
10 g	allehånde
1 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet



Urkraft
Havregryn
store

Lignende oppskrifter



Hetevegge
r

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Gullskillin
gsbolle

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS