



Boller, glutenfri

Om du ikke kan spise gluten, men gjerne ønsker å servere velsmakende bakevarer, prøv våre boller som er uten gluten

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Ha bolleblanding, lunket vann, gjær og smeltet smør i en kjøkkenmaskin og elt deigen i en kjøkkenmaskin i 2-3 min
- ② Del deigen i 10 biter som du former til boller og setter på en bakeplate
- ③ Sett ovnen på 30 °C og la bollene heve tildekket i ovnen i ca. 60 min eller til de har fått dobbel størrelse (tørrgjær kan ta litt lengre tid enn fersk gjær)
- ④ Stek bollene ved 220 °C på midterste rille i ca. 12-14 min (avhengig av ovn) eller til de er gylne (varmluft ved 210 °C i 8-10 min)



Dersom du ikke har melkeallergi, anbefaler vi å pensle bollene med melk eller laktosefri melk rett etter de kommer ut av ovnen, da blir de gylne og myke



Tilsett gjerne rosiner, hakkede nøtter eller annet i deigen

Ingredienser

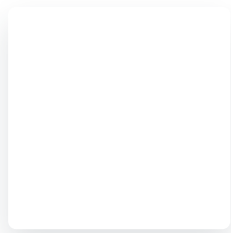
1 pose	Møllerens Boller, glutenfri
2,5 dl	lunket vann
1 pk	gjær
100 g	smeltet smør

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

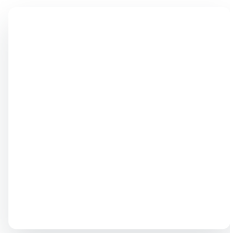


Møllerens
Boller,
glutenfri

Lignende oppskrifter



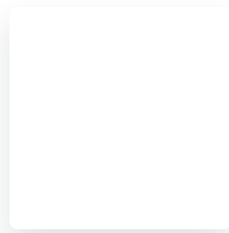
Blåbærmu
ffins,
glutenfri



Lapper,
glutenfri

🕒 UNDER 20

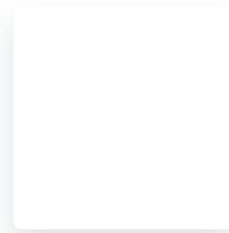
👤 ENKEL



Solbolleka
ke,
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Vafler,
glutenfri

🕒 UNDER 20

👤 ENKEL