



Grunnoppskrift Boller

Hva smaker vel bedre en rykende fersk gjærbakst? Her har du en grunnoppskrift på boller som kan brukes til å lage favoritter som Fastelavnsbolle, Skolebolle, Kannelsnurr eller Prinsessebolle.

Oppskriften gir 20 - 24 boller

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Ha alle ingrediensene utenom smøret i en bakebolle
- ② La deigen elte 10-12 min på sakte fart. Hvis deigen er løs, juster med mel
- ③ Tilsett så smøret i små terninger og elt deigen 5-10 min til den slipper kantene og alt smøret er eltet godt inn i deigen
- ④ Dekk bakebollen til og la den heve lunt og tildekket i 45-60 min, eller til dobbel størrelse
- ⑤ Form bollene slik du ønsker og sett de på en bakeplate med bakepapir. La bollene heve lunt og tildekket i 30 min
- ⑥ Pensle gjerne bollene med egg, melk eller vann. Stekes midt i ovnen ved 220°C i 12-14 min (avhengig av ovn). Avkjøl på rist



Se oppskrifter under hvor du kan bruke denne grunnoppskriften

Ingredienser

| | |
|--------|----------------------------------|
| 900 g | Møllerens Hvetemel siktet |
| 5 dl | melk |
| 25 g | gjær |
| 125 g | sukker |
| 1,5 ts | kardemomme |
| 1/2 ts | salt |
| 1 | egg |
| 150 g | smør, i terninger |

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Kannelsnurrer/ Skillingsboller

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Skoleboller

🕒 OVER 60



Snickersboller

🕒 OVER 60

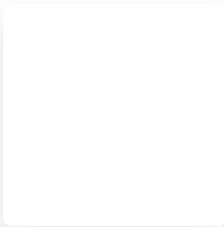
👩 ENKEL



Blomsterbolle med pistasjkrøm

🕒 OVER 60

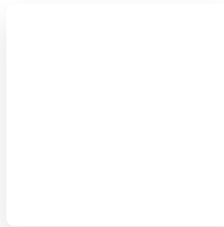
👩 ENKEL



Prinsesseboller

🕒 OVER 60

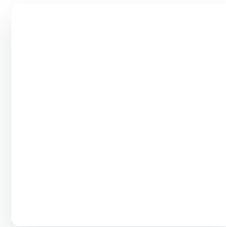
👩 ENKEL



Kanelgifler

🕒 OVER 60

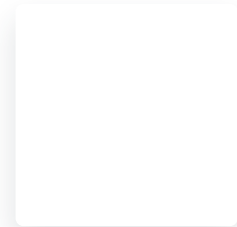
👩 ENKEL



Kanelknotter

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Sommerboller

🕒 OVER 60

👩 ENKEL