



Korsbolle - hot cross buns

Denne varme korsbollen er vår vri på en tradisjonsrik engelsk spesialitet, som er spesielt populær i forbindelse med påsken

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunken appelsinjuice, tilsett resten av ingrediensene (unntatt sjokoladen som tilsettes de siste 30 sek)
- ② Elt deigen til den er blank og smidig (ca. 8-10 min i en kjøkkenmaskin)
- ③ Del deigen i 12 biter og rull til boller som settes tett 5 x 4 stk. på et stekebrett dekket med bakepapir (de skal bake litt sammen i ovnen)
- ④ La bollene heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til dobbel størrelse
- ⑤ Rør sammen 70 g siktet hvetemel, 30 g kakao og 1 dl appelsinjuice til en sprøytbar deig. Denne har du i en sprøytepose og sprøyter et kryss på toppen av hver bolle (eller et hjerte hvis du føler for det)
- ⑥ Sett bollene midt i ovnen ved 200 °C og stek i 12-15 min eller til de er gylne (avhengig av ovn). Pensle med smeltet smør med engang de kommer ut av ovnen

Ingredienser

500 g	Møllerens Hvetemel siktet
2,5 dl	appelsinjuice
75 g	mykt smør
75 g	demerara sukker (eller sukker)
50 g	fersk gjær (eller 1 pk tørrgjær)
2 ts	kanel
1 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Popovers

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Bakermest
er
Paasche's
historiske
påskebolle
r

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Hetevegge
r

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Gullskillin
gsbolle

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS