



Skoleboller

Bruk Møllerenes Verdens beste Boller som utgangspunkt for å lage deilige skoleboller

🕒 OVER 60

Slik gjør du

- ① Tøm posens innhold i bakebollen. Tilsett 1 pakke gjær (12 g tørrgjær eller 50 g fersk gjær), 4 dl lunkent vann (38 - 40 °C) og 100 g smeltet smør eller 1 dl olje/ flytende margarin. Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin eller 10 min for hånd til deigen blir smidig
- ② La deigen hvile i 10 min. Rull deigen til en pølse og del den i ca. 16 deler. Trill til vanlige boller. Legg bollene på stekeplate kledd med bakepapir
- ③ Før heving lager du en grop i midten av bollen og legger i en teskje med vaniljekrem
- ④ Dekk til bollene med kjøkkenhåndkle og hev på et lunt sted i 45-60 min, eller til de har dobbel størrelse
- ⑤ Stek bollene ved 210°C midt i ovnen i 12-15 min avhengig av ovn. Avkjøl på rist
- ⑥ Lag melisglasur, smør glasuren på avkjølte boller.
- ⑦ Dypp bollene i kokosmasse og de er klare til servering

Ingredienser

1 pk **Møllerens Verdens beste* Boller**

100 g Smør

1 pk Gjær

4 dl Vann

Vaniljekrem

Melis og Vann

Kokosmasse



Du kan også bake bollene fra bunnen



Grunnopskrift Boller

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

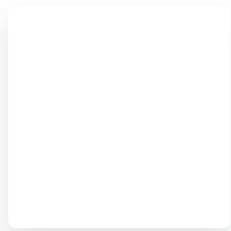
norgesmollene.no

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Verdens
beste*
Boller

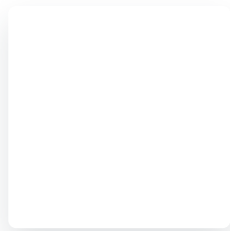
Lignende oppskrifter



Grunnopp
skrift
Boller

🕒 OVER 60

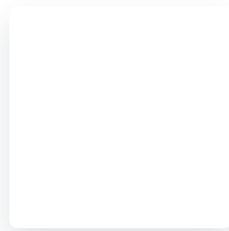
👩 ENKEL



Prinsesseb
oller

🕒 OVER 60

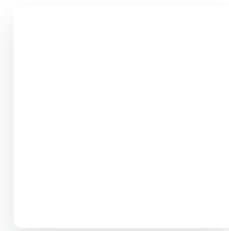
👩 ENKEL



Kanelknut
er

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Kanelnur
rer/
Skillingsb
oller

🕒 OVER 60

👩 ENKEL