

# OPSKRIFT PÅ BOLLER

- 3 dl mælk
- 3 dl vand
- 50 gram gær
- 2 store æg
- 16 gram salt
- 100 gram blødt smør
- 1100 gram hvedemel
- Sammenpisket æg eller mælk til at pensle bollerne
- Eventuelt en spiseskefuld sukker (hvis bollerne skal bruges primært til marmelade eller andre søde pålægstyper)

## SÅDAN GØR DU

- Hæld vand og mælk sammen og varm det op til det er fingerlunt.
- Tilsæt gær og rør det ud i væsken.
- Rør æg, smeltet smør og salt i væsken.
- Kom melet i og ælt dejen. Lad dejen hæve tildækket i 1 time.
- Form ca. 20 boller og lad dem efterhæve i 1 time.
- Pensl bollerne med æg og bag dem ved 225 grader i 10-15 min.