Boller til kakao

Forfattere: Klavs Styrbæk, Pia Styrbæk
Faglige temaer: Bagning, Bolledej
Kompetenceområder: Madlavning

Introduktion:
Prøv disse hjemmebagte boller til en kop varm kakao med flødeskum.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Boller.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Boller



Forfattere:
Klavs Styrbæk & Pia Styrbæk

Introduktion:
Prøv disse smagfulde hjemmebagte boller sammen med en kop varm kakao med flødeskum på toppen.

Ingredienser til ca. 10-12 stk.:

3 dl mælk
50 g smør
25 g gær
Kardemomme
4 g salt
¾ dl sukker
1 lille æg
Mel (start med 400g)
Lidt æg eller kaffe til pensling

Fremgangsmåde:

1. Lad smørret få stuetemperatur.
2. Pisk ægget i en lille skål.
3. Lun mælken, så den bliver håndlunken og hæld den i en stor skål.
4. Rør gær, sukker, salt og det piskede æg ud i mælken.
5. Tilsæt smør.
6. Tilsæt mel lidt efter lidt, så der kommer den rigtige mængde mel i. Dejen må ikke være mere fast end at den kun akkurat kan slippe hænderne.
7. Læg et fugtigt viskestykke over dejen og lad den hæve lunt.
8. Tril dejen til en pølse, og skær den ud i 10-12 klumper.
9. Form bollerne, og sæt dem på bagepapir på en bageplade og lad dem hæve tildækket igen.
10. Tænd ovnen på 185˚.
11. Pensl bollerne med lidt æg eller kaffe.
12. Bag bollerne i ovnen i 15-20 minutter, til de er gyldne – hold øje med dem.
13. Lad bollerne køle lidt af på en bagerist, før de skal spises.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv