Bollefrua pulls out the big guns (og baker boller)

I dag dro jeg frem kjøkkenmaskinen min og bakte boller. Helt streite, vanlige boller. Men veldig gode da. Og duften av gjærbakst veide nesten opp for den halvdårlige stemningen som rådet i heimen som følge av regnvær, aktive barn og trøtte voksne. Deigen ble satt med kald melk og så gikk vi på biblioteket mens gjæren fikk være i fred. Kald væske går bra, det tar bare litt lengre tid. Vanligvis bruker jeg fingervarm væske til gjærbakst, altså.

Smaking er lov.

Boller(alla Morten Schakenda)
150 gram smør i terninger

5 dl melk

1 egg (evt et til pensling hvis du er jålete)

50 gram gjær (jeg brukte tørrgjær i dag, the cat’s out of the bag, Bollefrua bruker tørrgjær)

150 sukker

900-1000 gram hvetemel

2-3 ts kardemomme

1 ts salt

Ha gjær, salt og melk i bakebollen først og tilsett så alt unntatt smør og elt i 10 minutter. Så har du i smøret og elter 10 minutter til (deigen skal være jevn og smidig). Hev under plast i minimum en time eller til dobbel størrelse. Elt i ett minutt og ha deigen på bakebord/kjøkkenbenk. Del i ca tyve emner og trill til runde boller. Ha på papirkledd stekebrett og sett til etterheving under plast (igjen) i ca en time.

Pensle med sammenvispet egg og stek på 200 grader i ca ti

minutter til de en gyldne og du hører at de har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist.