

Rosinboller

Det er lørdag, det er primetime juni og det regner. Jeg ligger i sengen og lurder på om jeg synes kaffekoppen er halvtom eller halvfull, hvis du skjønner. Skal jeg ergre meg over at det regner eller rope hurra fordi det er lørdag? (Ok, jeg er morgengretten av natur, så noen roping blir det uansett ikke). Jeg vet jeg bør leve i nuet, men en del av meg klarer ikke la være å tenke på at nå som solen snur så er alt over. Next stop winter, liksom.

Er du som jeg? Kanskje du irriterer deg over at jeg har bakt rosinboller og ikke vanlige boller? Jeg har hvertfall bestemt meg (antakelig fordi kaffen har gjort meg til et menneske igjen): Koppen min er halvfull og det er lørdag. Hurra!



Rosinboller:

(20 stk)

150 gram smør i terninger

5 dl melk

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

50 gram gjær

150 sukker

900-1000 gram hvetemel

2-3 ts kardemomme

1 ts salt

150 gram rosiner, eller så mye du synes blir bra

Ha gjær, salt og melk i bakebollen og tilsett så alt unntatt smør. 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 midt i ovnen 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.

Håper du får en fin lørdag! ☐