

# Da Bollefrua møtte Bolla Pinnsvin



God morgen! Og god søndag. Hvordan har helgen din vært så langt? Jeg har ikke gjort noe spesielt, men det var også planen. Akkurat nå sitter jeg og ser på sjøen. Jeg har tent stearinlys, laget kaffe og kastet ut unga. #gladmammaerbramma ☐ Jeg føler meg for en gangs skyld litt forberedt på uken som kommer. Før vi dro på hytta ryddet vi og handlet nok mat til å komme oss gjennom mandag og tirsdag. (Jada, jada. Du handler sikkert for en hel uke av gangen, flinka). Jeg har dessuten bakt pinnsvin som blir fine matpakker for noen dager.



## **Bolla Pinnsvin:**

(9 stk)

*350 g hvetemel*

*1/2 pakke tørrgjær*

*1/2 ts salt*

*1 ts sukker*

*4-5 ss smør*

*1,5 dl melk*

*1 egg, romtemperert*

*egg til pensling*

*27 svarte pepperkorn*

Til denne lille deigen er det ikke nødvendig med kjøkkenmaskin. Begynn med å smelte smør. Når smøret er smeltet, har du i melken. Hvis blandingen nå er ca 37 grader, så er du i mål. Ha alt det tørre i en bolle og tilsett melk og smørblanding, samt egget. Kna deigen raskt sammen. Den kan virke litt klissete, men blir bedre når den har hevet. Evt kan du tilsette litt mer mel under utbakingen. La deigen heve i ca 30 minutter, under plast. Del deigen i en 10 deler, la 9 være like store og den en god del mindre. (Den skal du lage bein av). Form til ovale boller og la etterheve under plast i ca 30 minutter.



Sett så ovnen på 180 grader. Finn frem en liten saks, pepperkorn og et sammenvispet egg. Klem den ene enden av bollene sammen slik at det ligner en snute. Klipp så pigger med saksen over hele bollen unntatt i fjeset. (I begynnelsen var jeg nøye og systematisk, men etterhvert bare klippet jeg i vei. Det blir fint uansett). Gjør dette med 3 emner av gangen. Pensle så snutene og kroppen. Pass på å pensle piggene bakfra, slik at de ikke legger seg ned, men heller stikker opp. Gjenta så dette med 3 nye emner før du ruller 9 føtter som du fester foran på pinnsvinene, klipp gjerne to hakk til klør. Lim på øyne og snute. (Det er lurt å la eggpenslingen få tørke litt, for da fester pepper og føtter seg bedre). Fortsett slik til du er ferdig. Stek bollene i ca 15 minutter, eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist.



*Når sola stiger rund og gul og farger åsens topp,  
vet alle dyr i skogen at nå skal de snart stå opp.  
Og fuglene de starter med sitt vekkerklokkekor,  
da rasler det i grøfta der hvor bregneløvet gror.  
For nå skal Bolla Pinnsvin gå til skolen.*













Fortsatt god søndag, dere fineste fine!