

Skoleboller!



Dette er en av mine absolutte favoritter! Og altså ikke bare fordi jeg er lærer.. ☐ Skoleboller er et festkledd medlem av gjærbackstfamilien. På mange måter like traust og trygg som hvetebollen, du vet at du ikke blir skuffet! Men samtidig dette luksuriøse innslaget av hjemmelaget vaniljekrem i midten. Og melis. Og kanskje kokos. Sukk! Skulle ønske jeg hadde flere igjen..

Skoleboller til skolebolla:

(ca 20 stk)

150 gram smør i terninger

5 dl melk

1 egg

50 gram gjær/tørrgjær

150 sukker

900-1000 gram hvetemel

2-3 ts kardemomme

1 ts salt

Vaniljekrem:

1 vaniljestang

2 dl + 0,5 dl H-melk

0,75 dl kremfløte

55 g sukker

2 eggeplommer

20 g (2 ss) maisenna

Slik lager du vaniljekrem: Splitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Ha vaniljestang og frø i en tykkbunnet kjele med 2 dl av melken, fløte og sukkeret. (Kjelen skal ikke være mer enn halvfull). Rør sammen og varm til kokepunktet. Ha resten av melken (0,5dl) i en liten bolle sammen med maisennaen. Visp sammen og visp inn eggeplommene i melk/maisennablandingen. Hell så 2/3 av den varme væsken opp i eggeblandingen LITT ETTER LITT mens du rører med en visp. Hell deretter alt tilbake i kjelen og la koke opp og koke ett minutt, mens du hele tiden rører i bunnen av kjelen med en visp. (Så det ikke brenner seg). Ta av varmen og ta ut vaniljestangen. Ha den varme kremen over i en bolle, dekk med plast som du dytter

tett inntil kremen (så blir det ikke snerk), og sett i kjøleskapet. Det er viktig at kremen avkjøles raskt.

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. Sett ovnen på 200 grader. Bruk fingrene og lag forsiktig en grop midt i hver bolle. Forsøk å ikke presse så mye av luften ut av bollen. Legg en god ts vaniljekrem i gropen. Gjenta med alle bollene. Når ovnen er varm, steker du bollene midt i ovnen i ca 12 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist. Pynt med melis blandet med litt vann og kokos, hvis du vil. SPIS!



Ps. Det er INGEN skam å kjøpe vaniljekrem på butikken. Jeg bare nevner det.