

Jeg elsker deig!

Det er Valentines day, like it or not. Selv er jeg helt klart for å fortelle de at man er glad i at man er det. Twentyfour seven, liksom. Men hvis andre trenger en egen dag til å gjøre det, skal de jaggu få ha den i fred for min del. Og de skal til og med få et godt baketips på kjøpet! For min kjærlighetserklæring går til deigen i dag og jeg tror faktisk at den elsker meg litt tilbake.



Kanelnurrer (the shape of my heart):

150 gram smør i terninger

5 dl melk

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

25-50 gram fersk gjær (eller en pose tørrgjær)

150 sukker

900-1000 gram hvetemel

2-3 ts kardemomme

1 ts salt

sukker, kanel og smør til "fyll"

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. Kjevl deigen til et rektangel (hvis du skal bruke all deigen, må du gjøre dette i to omganger). Smør et godt lag med smør og dryss over sukker og kanel. Rull deigen på langs inn til midten av leiven (altså halvveis) og gjør det samme fra motsatt side. Skjær i skiver og legg på et bakepapirkledd stekebrett. Trykk deigen litt sammen nederst så de ser ut som hjerter. Sett ovnen på 220 grader. La heve i minimum 30 minutter og klem de litt sammen nederst en gang til. Pensle med egg og stek midt i ovnen i 10-15 minutter. Bollene skal være gyldne og ha en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.





Fastelaven, fotos (leses med dansk aksent) og andre festligheter

Her går det unna, rett og slett! Det nærmer seg ferdig leilighet med alt det innebærer (velge maling og tapet) og det nærmer seg vinterferie (PUH!). Og noen dager er slitsomme og kjipe og noen dager er ordentlig fine. Som fredagen som var. Den begynte med en usedvanlig hyggelig mail fra en leser (tak for oppmuntringen, Cecilie!) og etter jobb gjorde jeg noen ærend på storsenteret. Med fare for å virke overfladisk og materialistisk, så har jeg stresset og bekymret meg over å finne tapet til soverommet. Men da jeg altså vandret rundt på senteret, så fikk jeg en innskytelse (sendt fra oven) om å gå inn i en butikk jeg aldri har vært i før. Og da gikk jeg rett på den PERFEKTE tapeten, (Ante ikke at de solgte det en gang). Og min siste #favorittfredagsfineting var to ungdomsskolegutter jeg stoppet for fordi de skulle krysse veien. De gikk helt vanlig halvveis over veien, før de plutselig snudde seg mot meg og danset Gangnams style, for så å gå helt normalt igjen. Jeg smilte leeeeenge etterpå og fniser ennå når jeg tenker på det. Men aller viktigst synes jeg det er at man aldri vet hva små ting man gjør kan bety for andre mennesker. Et smil, la noen gå foran i køen, slå av en prat med noen man ikke kjenner.. Hvem vet hva det kan føre til av positive innvirkninger? Jeje, enough said.

I dag har vi hatt en siste lille feiring for Samuel, men nå er det endelig slutt på bursdager for en stund. Jeg måtte selvsagt servere fastelavensboller! Egentlig viker jeg ikke fra min vanlige boller, men legger ut oppskrift åkke som.



Fastelavensboller:

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

kremfløte og litt sukker

melis til pynt

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 sammensvispet 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. Visp krem med litt sukker. Del bollene i to og ha krem i midten. Ha litt melis i en tesil og dryss forsiktig over.





Fininger!



Tapetlykke



Vintersol i Frognerpalasset



Bøllefrøbart



Bollefruebart

Lussekatter

Det var uunngåelig. Bollefrua måtte selvsagt bake lussekatter, how original. Lussekatter er en forfinet slektning av Bolla, gjort av samme (gen)materiale, men litt mer pyntet i formen og dessuten påkostet en dyr og eksklusiv ingrediens, safran. Det hadde sikkert oppstått et ubehagelig sjalusidrama mellom Bolla og Lussekatta om ikke det var for at vi bare baker lussekatter en gang i året. Men enn så lenge er det peace and love i gjærbakstfamilien.

Lussekatter:

150 gram smør i terninger

5 dl melk

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

50 gram fersk gjær

150 sukker

900-1000 gram hvetemel

2-3 ts kardemomme

6-7 tråder safran, støtt og rørt sammen med litt av melken

1 ts salt

rosiner til pynt

Ha gjær, salt og melk (+safran) 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 pølser som du igjen former som små kringler eller s-former. Pynt med rosiner. Ha på papirkledd

stekebrett og sett til etterheving under plast (igjen) i 30-60 minutter. Pensle med sammenvispet egg og stek på 220 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.







**Solskinnsboller. (Dugnaden
begynte for en halvtime
siden!)**



Det var dugnad i sameiet på lørdag. Jeg hadde vært klar i ukesvis! Helt siden infoskrivet kom, har jeg holdt av dagen. Ikke med glede, det skal jeg innrømme. Mer med en følelse av

plikt og samhörighet, vi som bor i blokk kan ikke bare leve for oss selv. Men etter som helgen nærmet seg, ble jeg i tvil. Grunnen var ærbar nok. Det skulle nemlig være rosa-sløyfe-zumba-maraton på treningssenteret mitt og jeg ville så gjerne være med! Og akkurat det med brystkreft klarer jeg ikke å tenke på uten å få et ubehagelig sting i brystet. Mange kjenner noen. Jeg kjenner noen. Så egentlig var det en no-brainer! Og dugnaden skulle jo vare hele dagen.. Så Herr Bolle stilte opp kl.12 med gutta våre i fullt regnutstyr OG striregnvær. Jeg gikk på zumba, og var takknemlig for livet. Da jeg kom hjem regnet det fortsatt. VIRKELIG. Og smågutta var ikke klar for å være mer ute, så vi gikk inn. Og satt bolledeig. Men utenfor vinduet var det et par ildsjeler som fortsatte. Og fortsatte. Og mens deigen hevet, så kunne jeg ikke annet enn å beundre småbarnsmoren fra nabo-oppgangen som ikke ga opp rakingen. Vi har mange fine trær her.. Så da bollene var ferdige, gikk jeg bort til henne (the walk of shame) med noen solskinnsboller for å bøte på min dårlige samvittighet. Det fortjente hun. Vi som bor i blokk kan jo ikke bare leve for oss selv.

Solskinnsboller:

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

bremyk, kanel og sukker til fyll

vaniljekrem (ferdig kjøpt eller bruk oppskrift nedenfor)

evt melis blandet med litt vann for å pynte bollene

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 to og kjevle hver del til et rektangel. Smør på bremyk og strø over kanel og sukker. Rull sammen til en pølse og skjær i skiver. Legg hver skive på et bakepapirkledd stekebrett og sett til etterheving under plast i ca en time. Sett ovnen på 225 grader. Når bollene er ferdig hevet, lager du forsiktig en liten grop i midten og har litt vaniljekrem i. Pensle med egg om du vil. Stek i ca 10 minutter eller til de har fått en gylden, fin farge. Avkjøl på rist.



Vaniljekrem (from heaven):

1 vaniljestang

4 dl melk

6 eggeplommer

1/2 dl sukker

1-2 ss maisenna



Splitt vaniljestangen med en kniv og skrap ut frøene med en ts. Ha alle ingrediensene i en tykkbunnet kjele og visp dem sammen. Varm forsiktig opp mot kokepunktet under omrøring, til kremen begynner å tykne fra bunnen. Følg med på varmen, kremen skal ikke koke. Jeg har en kokeplate som går fra 0-10 og jeg hadde min mellom 6 og 8, dvs jeg skrudde litt opp og ned. Jeg avkjølte kremem ved å sette hele gryten i oppvaskkummen, fylt med kaldt vann.

Bollene ble latterlig gode og de kan fint fryses. Og husk at det er ingen skam å bruke ferdig vaniljekrem! Ha en fin kveld:)





Kanelbollen: Kongen av kos.



Jeg baker aldri boller uten at noen av dem får bli kanelboller. Det er bare sånn det er. Jeg bruker samme grunndeig som til vanlige [boller](#), også gjør jeg følgende:

1. Kjevl deigen til et rektangel (hvis du skal bruke all deigen, må du gjøre dette i to omganger).
2. Smør et godt lag med smør og dryss over sukker og kanel.



3. Brett deigen 1/3 mot midten.



4. Brett den resterende tredjedelen over den brettede delen.



5. Kjevl den litt utover, så den blir litt bredere og skjær deigen i ca to cm tykke remser (langs kortsiden).



6. Tvinn hver enkelt remse og slå en enkel knute på den.



7. Legg til etterheving på et papirkledd stekebrett.



8. La de heve ca 45-60 minutter.

9. Stek midt i ovnen på 200 grader i ca 10 minutter.



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.

