

Friskbagte boller med Nutella

Som farmor bager dem.

INGREDIENSER

- 2 dl mælk, stuetempereret
- 25 gram gær
- 2 æg
- 1 spiseske sukker
- 1 æble, groftrevet
- ½ teske salt
- 40 gram valnødder, finthakket
- 40 gram tranebær, finthakkede
- 100 gram fuldkornshvedemel
- 350 gram hvedemel
- 1 knivspids stødt allehånde
- 1 teske kanel
- ½ teske stødt nellike
- 1 teske stødt kardemomme
- 50 g smør, blødt
- 1 æg - sammenpisket til pensling

SÅDAN GØR I

- Rør mælk og gær sammen til gæret er opløst. Rør derefter revet æble, salt, valnødder, tranebær og fuldkornsmel i blandingen og lad det stå et øjeblik.
- Rør hvedemel med de stødte krydderier i en ren skål og smuldr smørret deri, til det er som en fin savsmuld.
- Rør mel og smørblanding over i skålen med de andre ingredienser og ælt dejen godt sammen, den må gerne være en anelse klistret og kan fint æltes i hånden eller på maskine.
- Stil dejen til hævnings i en ren skål med et klæde over i en time.
- Tag dejen ud på et meldrysset bord og form 16 boller, som sættes på en bradepande med bagepapir, søt dem gerne lidt tæt med ca. en centimeter mellem bollerne.
- Kom et rent viskestykke over og lad dem efterhæve i 1 1/2 time.
- Pensl bollerne med sammenpisket æg og bag dem i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i cirka 20 minutter.
- Serveres med smør og Nutella

TIP

bollerne kan koldhæves. Brug i så fald 15 gram gær og lad dem hæve natten over.

