

De 10 bollebud

1. Ikke bryt frysekjeden. Sett bollene på frys rett etter levering.
2. Tin på kjøll over natten eller 3-5 timer i romtemperatur fordelt utover et stekebrett. Hvis du bruker ferdig hevet hvetebackst skal de tines 30-60 minutter i romtemperatur før du fortsetter fra trinn 8.
3. Dekk stekebrettet med plastfolie/plasthette mens bollene tiner.
4. La boller tint på kjøll stå 30 minutter i romtemperatur før du setter dem inn i heveskapet.
5. Still heveskapet på 37°C og tilfør fuktighet.
6. Hev bollene i heveskap i 45-50 minutter. Har du ikke heveskap kan du heve bollene i romtemperatur i 3-5 timer eller til dobbel størrelse. La bollene heve tildekket på et lunt sted uten trekk.
7. Pensle bollene med egg pisket sammen med litt salt og vann. La tørke i 5 minutter før steking.
8. Stek bollene i 8-10 minutter i forvarmet ovn på 180°C. Skolebrød, solskinnboller og skillingsboller stekes 7-8 minutter.
9. Avkjøl produktene før pakking og dekorering.
10. Stek ofte for duften av nystekt selger.

