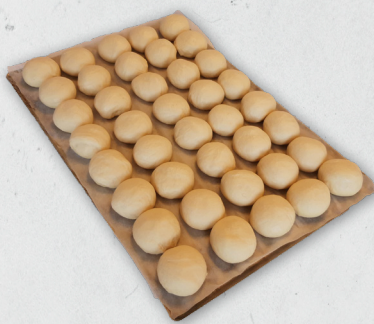


# Slik tilbereder du Japansk melkebolle toppet med ost

EPD 5820469



Tines på brett med bakepapir over natten på kjøll, eller i romtemperatur 1-2 timer. Dekkes til med plast eller trallehette (for å hindre uttørring av bollene).



Heves i heveskap cirka 40-45 minutter ved 37°C og fuktighet. Uten heveskap heves bollene i romtemperatur til dobbel størrelse (2-3 timer) tildekket med plast.



Pensle med smeltet smør før de settes inn i ovnen for steking.



Dryss over med revet ost. Ca 5 g ost pr bolle.



Forvarm ovnen og steke bollene på cirka 180°C i 8-10 minutter.

