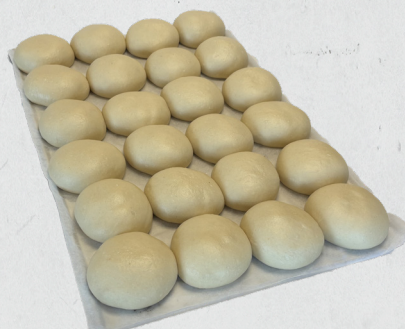


Slik tilbereder du perfekte Berlinerbolle-bolle

Berlinerbolle-bolle EPD 6645659



Tines på brett med bakepapir over natten på kjøll, eller i romtemperatur 3-4 timer. Dekkes til med plastfolie eller trollehet for å hindre uttørring av bollene.



Heves i ca. 45-50 minutter i heveskap som har 37°C og fuktighet. Uten heveskap heves bollene i romtemperatur under plast til dobbel størrelse (3-5 timer, avhengig av temperatur). Unngå at bollene står i kald trekk.



Stekes i forvarmet ovn ved ca. 180°C i 8-10 minutter.



Bollene avkjøles i 15 minutter. Når bollene er avkjølt pensles de med et tynt lag smeltet smør og rulles i sukker.
NB! Ett dypp i smøret med penselen holder til fire boller.



Lag hull på 2-3 cm med baksiden av en teskje i siden på bollen. Ikke stikk helt gjennom, beveg skjeen litt frem og tilbake inni bollen for å lage plass til fyllet.



Sprøyt ca 20 gram fyll inn i hullet på hver bolle. Må avkjøles minimum 30 minutter før de stables/pakkes i pose.

Mengde fyll
varierer i forhold til
hvilke type fyll
du bruker!
(+/- 20 gram)