

Slik tilbereder du Hvetebolle luksus

EPD 6204259



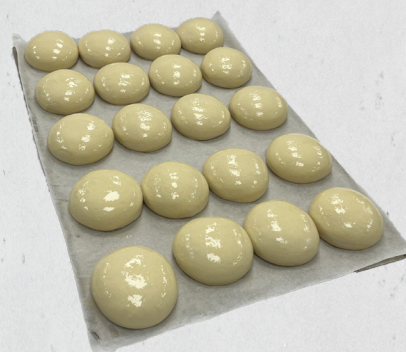
NB! kun 20 boller pr stekebrett



Tin 20 stk boller på brett med bakepapir (Litt større mellomrom mellom bollene enn standard boller.) natten over på kjøll, eller i romtemperatur 3-4 timer. Dekkes til med clingfilm eller trallehette (for å hindre uttørring av bollene).



Heves i heveskap ca 40-50 minutter i 37°C og fuktighet. Uten raskeskap heves bollene i romtemperatur til dobbel størrelse (3-5 timer) under plast.



Pensle med egg (bland egg, vann og litt salt). La dette tørke inn i bollen før de settes inn i ovnen for steking. I stedet for egg kan du bruke glansespray.



Forvarm ovnen. Stekes i ca 180°C i 8-10 minutter. Bollene bør avkjøles 10-15 minutter før de eksponeres på et fat, kurv eller i pose. Viktig at de ikke legges på hverandre da de faller sammen og blir flate.

Stek ofte og lite, duft selger!

**Blandingsforhold til
pensling med egg**

1 egg
1/2 eggeskall vann
litt salt