

Slik steker du perfekte Kanelbolle gigant

Kanelbolle gigant 160g EPD 6979462



Tines på brett med bakepapir over natten på kjøll, eller i romtemperatur 3-4 timer. Dekkes til med plastfilm eller trallehette (for å hindre uttørking av knutene).



Heves i cirka 50 minutter i heveskap som har 37°C og fuktighet. Uten heveskap heves bollene i romtemperatur til dobbel størrelse (3-5 timer, avhengig av temperatur - unngå å la bollene stå i kald trekk) under plast.



Stekes i forvarmet ovn ved 180°C i cirka 8-10 minutter. Knutene bør avkjøles cirka 15 minutter før de eksponeres på fat eller kurv. Viktig at de ikke legges på hverandre da de faller sammen og blir flate.

Etter heving pensles bollene med eggeblanding. La det tørke i cirka 5 minutter før steking.

Blandingsforhold til pensling med egg

1 egg
1/2 eggeskall vann
litt salt

