

Trinn for trinn



Roseboller



Bollene tines på brett med bakepapir over natten på kjøll, eller i romtemperatur 3-4 timer. Dekkes til med plast.



Bollene deles i fire, formes til fire kuler og trykkes eller kjevles flate.



Smelt smør i en skål og bland sukker og kanel i en annen skål. Pensle hver deiglapp med smeltet smør og dryss kanel- og sukkerblandingen på hver flate.



De flate deigemnene legges slik at de overlapper hverandre.



Rull deigemnene sammen. Star rullingen med det underste deigemnet.



Rulles en runde med press i midten.



Del "rullen" i to med kniv på midten. Du vil da få to roseboller som er flate på undersiden og rose-mønster på oversiden.



Sett hver roseformede bolle i en muffinsform som igjen settes i silikon/stålringer i egnet sørrelse for å holde formen. Heves, pensles og stekes som vanlig hvetebackst.



Bollene bør avkjøles 10-15 minutter før de eksponeres på et fat.

Heves i ca 45-50 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. Pensle med egg. La dette tørke inn ca 5 minutter før de settes inn i ovnen for steking. Stekes i forvarmet ovn ved 180°C i ca 8-10 minutter.