

# Slik lager du perfekte Skillingsboller med twist

Her har vi brukt EPD 5648159 Skillingsbolle



Tines på brett med bakepapir over natt på kjøll, eller i romtemperatur i 3-4 timer. Dekkes til med clingfilm/plasthette.



Løft deigemnene på høykant, lag et hull på cirka 2 cm.



Vri ene enden igjennom hullet og legg tilbake på brett med lik avstand mellom. Skillingsbollene heves i cirka 45-50 minutter i heveskap som har 37°C og fuktighet. Uten heveskap heves skillingsbollene i romtemperatur til dobbel størrelse under plast (3-5 timer avhengig av temperatur – unngå å la bollene stå i kald trekk).



Skillingsbollene stekes i forvarmet ovn på cirka 180°C i 7-8 minutter.



Skillingsbollene bør avkjøles før de pensles med sukkerlake eller gele og dyppes i sukker.

## Slik twister du:

