

Slik lager du Skolebrød av hvetebolle

Her har vi brukt deigemne av vanlig hvetebolle EPD 2786960



Tin hvetebolledeigemner på brett med bakepapir nattenover på kjøll, eller i romtemperatur 3-4 timer. Dekkes til med plastfilm.



Når deigemnene er tint presses emnene flate og legges tilbake på brettet.



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.



Lag hull ved å trykke ned med fire fingre midt i bollen. Fukt gjerne hendene for å unngå at deigen kleber. Sprøyt vaniljekrem i hullet.



Forvarm ovnen og stek ved 180°C i 8-10 minutter.



Skolebrødene bør avkjøles 10-15 minutter før de dekores med kokos. For at kokosen skal feste seg på skolebrødet bruker du glasur.