

# Trinn for trinn



## Skolebrød med vaniljekrem



Bollene legges på brett tildekket med plast og tines på kjøll over natten. Kan også tines på brett i cirka tre timer i romtemperatur.



Når bollene er tint, heves de i heveskap i 45-50 minutter ved 37°C tilsatt fuktighet. Uten heveskap heves bollene til dobbel størrelse under plast i romtemperatur i 3-5 timer. Sett brettet på et lunt sted - gjerne over en ovn eller under en varmelampe (maks 37°C) - og unngå kald trekk.



Stekes ved cirka 180°C i 7-8 minutter i forvarmet ovn.



Skolebrødene MÅ avkjøles før de dekorerer med melisglasur og kokos. Ta først på melisglasuren deretter "dypp" skolebrødet i kokos. Viktig at at skolebrødet "dyppes" i kokos før melisglasuren stivner.

**NB!**

Heves til dobbel  
størrelse i heveskap  
med fuktighet!