

Slik lager du Hvetebolle fylt med syltetøy og vaniljekrem

Her har vi brukt Hvetebolle EPD 2786960



NB! kun 20 boller pr stekebrett



Tin 20 stk boller på brett med bakepapir (Litt større mellomrom mellom bollene enn standard boller.) natten over på kjøll, eller i romtemperatur 3-4 timer. Dekkes til med clingfilm eller trallehette (for å hindre uttørring av bollene).



Trykk ned i midten av bollen med 4 fingre. Fukt fingrene regelmessig slik at deigen ikke fester seg i fingrene. Legg i ca 1/2 teskje syltetøy og topp med 15-20 gram (3 runder) vaniljekrem. Påføres i sirkulære bevegelser slik at syltetøyet dekkes helt.



Heves i cirka 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 deretter bollene med egg. La dette tørke inn i bollene ca 5 minutter før de settes inn i ovnen for steking.



Forvarm ovnen til 180°C og stek i ca 8-10 minutter. Bollene 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.

