

# Slik lager du perfekte Sjokolade-, rosin- og hveteboller



Tines på brett med bakepapir over natten på kjøll, eller i romtemperatur 3-4 timer. Dekkes til med plastfilm eller trallehette (for å hindre uttørring av bollene).



Heves i heveskap ca 40-50 minutter i 37°C og fuktighet. Uten heveskap heves bollene i romtemperatur til dobbel størrelse (3-5 timer) under plast.



Pensle med egg (bland egg, vann og litt salt). La dette tørke inn i bollen før de settes inn i ovnen for steking. I stedet for egg kan du bruke glansespray.



Forvarm ovnen. Stekes i ca 180°C i 8-10 minutter. Bollene bør avkjøles 10-15 minutter før de eksponeres på et fat, kurv eller i pose. Viktig at de ikke legges på hverandre da de faller sammen og blir flate.

## Stek ofte og lite, duft selger!

Blandingsforhold til  
pensling med egg

1 egg  
1/2 eggeskall vann  
litt salt