

Trinn for trinn



Skillingsbolle med twist



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



Løft deigemnene på høykant, lag et hul på ca. 2 cm..



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



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



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

Slik twister du:

