

Boller 30 stk.	
Ingredienser	Fremgangsmåde
400 g mælk eller vand 60 g sukker lidt salt ca. en ½ tsk. 80 g gær 8 spsk. olie 1 æg ca. 880 g mel – eller byt 200 g mel ud med 200 g havregryn, det smager også dejligt	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Lun mælken i en gryde – må ikke føles varm på lillefingeren. 4. Smulder gæren ud i en plastikskål, hæld mælken i og rør gøren ud i det med en trægrydeske. 5. Hæld en del af melet i skålen. 6. Nu hældes sukker, salt, olie og ægget i skålen. 7. Rør dejen med trægrydeskeen – tilsæt evt. mere mel. Når dejen er samlet, tages den ud på bordet og æltes færdig med hænderne. Dejen skal være blød og smidig – ikke hård og fast. 8. Rul dejen ud i en tyk pølse, del den i 30 lige store stykker. Tril dem runde og sæt dem på en bageplade med bagepapir. 9. Bollerne sættes til hævnning i ca. ½ time med et viskestykke over 10. Tænd ovnen på 210° - ved brug af varmluft da kun 175° 11. Inden bollerne sættes i ovnen pensles de med vand. 12. Sæt pladen midt i ovnen, bollerne bages i ca. 12 min.
Redskaber	
Måleske Lille gryde Røreskål Grydeske Kokkekniv Bageplade + papir Viskestykke Pensel	