

Rosinbrød / -boller	
Ingredienser	Fremgangsmåde
2 1/4 dl håndvarm vand - eller ½ vand og ½ mælk 50 g gær ca. 880 g mel 1 æg 50 g sukker 5 g salt 1 tsk. kardemomme - kan udelades 265 g margarine eller smør Så mange rosiner som du synes Pynt: Perlesukker Hakkede nødder	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Rør gæren ud i den håndvarme væske 4. Tilsæt de øvrige ingredienser - hold evt. lidt mel tilbage 5. Ælt først rosinerne i til sidst 6. Ælt dejen godt - den skal være blød og smidig 7. Brød: Del dejen i 2 lige store stykker - vej dem evt. 8. Ælt hvert stykke til en glat dej 9. Lad dem hvile i 5 min. 10. Form dem som brød og kom dem evt. en kort aluform 11. Pensel dem med vand 12. Efterhæver ½-1 time 13. Hold gerne brødet fugtigt evt. med spray 14. Tænd ovnen på 200 grader 15. Inden brødene sættes i ovnen, drysser du sukker og nødder på dem 16. Bages ca. 30 min. midt i ovnen 17. Boller: Samme som ovenstående, men du skal selvfølgelig dele dejen i mindre stykker og forme dem som boller 18. De skal bage i ca. 15 min