

Boller og brød



Boller - hurtige

50 g gær opløses i
2 dl lunt vand i en stor skål.
1 æg
½ dl rapsolie
½ tsk salt
2 spsk sukker
½ tsk kardemomme og
500 g mel*

tilsættes, og dejen æltes godt igennem.
Dejen hviler nu i 3-5 minutter, før den deles i tolv stykker og formes til boller ved at ælte og trække dejen ind under sig selv, så bollerne står på dejens sammenføjning på bagepapiret på bagepladen.
Bollerne hæver 20 minutter, pensles med vand og bages midt i ovnen ved 225° C i 10-12 minutter.
Denne dej er også god til varme hveder, rosinboller og pølsehorn.

* Brug og bland meltyper efter behag.

Boller - langsomme

25 g gær opløses i
2 dl vand i en stor skål.
1 æg
½ dl rapsolie
½ tsk salt
1 spsk sukker
½ tsk kardemomme og
500 g mel*

Denne dej er også god til varme hveder, rosinboller og pølsehorn.



tilsættes, og dejen æltes godt igennem.
Dejen hæver nu i 1 time, før den deles i tolv stykker og formes til boller ved at ælte og trække dejen ind under sig selv, så bollerne står på dejens sammenføjning på bagepapiret på bagepladen.

Bollerne hæver 20 minutter, pensles med vand og bages midt i ovnen ved 225° C i 10-12 minutter.

* Brug og bland meltyper efter behag.

Flütes

25 g gær opløses i
3 dl vand i en stor skål.
1 spsk olie
2 tsk salt og
500 g mel*

tilsættes og æltes godt i, før dejen hæver i en time til halvanden.
Dejen deles derefter op og formes til 3 lange eller 12 små flütes, der hæver yderligere tre kvarter til en time på bagepladen.
Flütene ridses på langs, pensles med æg og bages midt i ovnen ved 230° C i 15-16 minutter.

* Brug og bland meltyper efter behag.

Variation: tilsæt 1 spsk maltsirup.



Franskbrød

50 g gær opløses i
3 dl mælk i en stor skål.
2 spsk olie
1 tsk salt
1 tsk sukker og
500 g hvedemel tilsættes, og dejen æltes godt igennem. Dejen hviler nu 3-5 minutter, før den formes til et brød, som lægges på en bageplade, der enten er smurt med margarine eller foret med bagepapir.
Brødet hæver 20 minutter, ridses på skrå på overfladen, pensles med en blanding af vand og olie og bages midt i ovnen ved 220° C i 30-35 minutter.

Variation: brug og bland meltyper efter behag.

Pitabrød

15 g gær og
1 tsk sukker opløses i
2 spsk lunkent vand i en stor skål, og står ved stuetemperatur i 10 minutter.
2½ dl vand
½ tsk salt
1 spsk olie og
450 g mel* tilsættes, og dejen æltes godt igennem. Dejen hæver nu 2-2½ time under et vådt klæde, hvorefter den igen æltes igennem og formes til 8 boller, der rulles ud til ½ cm's tykkelse. Brødene hæver under et fugtigt klæde i yderligere ½ time, før de stilles på en smurt forvarmet bageplade og bages midt i ovnen ved 240° C i 10 minutter.

* Brug og bland meltyper efter behag.

