

Mormors boller



Forberedelses tid: 2 timer

Forfatter: Aubrey

Antal: 32

Tilberedningstid: 20 minutter

Samlet tid: 2 timer 20 minutter

Disse boller er en klassisk gærdej ligesom Mormor plejede at lave det. De er så nemme at lave og kan bages på forhånd og gemmes eller fryses til senere.

Ingredienser:

- 2 kopper varmt vand ($\frac{1}{2}$ l)
- 50 g gær
- 2 1/2 tsk. sukker
- 6 kopper mel (750 g)
- 1 tsk. salt
- 2/3 kop vegetabilsk olie (1.7 dl)
- 6 tsk. smør smeltet (85 g)

Instruktioner:

1. Bland først vand, sukker og gær sammen i en lille skål

2. Bland derefter i en stor skål, mel og salt sammen
 3. Tilsæt i vegetabilsk olie og bland det sammen
 4. Hæld den opløste gærblanding i og bland det hele med dine hænder
 5. Når det danner en kugle, drys mel på et bord og ælt dejen til det bliver glat
 6. Du må muligvis tilføje en spiseske vand eller to, hvis dejen er for tør
 7. Tilsæt den dejlige færdige dej i en stor olieret skål og dæk det med en fugtig klud
 8. Placer i et varmt område af huset for at hæve i ca. en time, indtil dejen er fordoblet i størrelse
 9. Når dejen er færdighævet til dobbelt størrelse, slås den ned igen
 10. For at danne ens kugler til dine boller, opdeles dejen i halvdele, og del så videre og videre indtil du har 32 boller *
 11. Form bollerne og placér dem i en form eller bradeplade.
 12. Pladser dem dækket til på et varmt sted og lad det stå igen i ca. en time
 13. Forvarm ovnen til 180 grader
 14. Pensle smeltet smør på toppen af de hævede boller
 15. Placer i ovnen og bages i 20 minutter eller indtil gyldenbrune
- Kan spises med det samme

Fryse vejledning:

1. Bages kun i 10 til 15 minutter, men ikke gyldenbrun endnu.
2. Afkøl dem helt
3. Dækkes med folie og placere i en passende størrelse frysepose
4. Skal optøs helt førend de opvarmes
5. Forvarm ovnen til 180 grader
6. Placer i ovnen og bages i 10-20 minutter indtil gyldenbrun

Noter

* Hvis du laver Mamaw størrelse boller, opdeles dejen i 16 lige boller og følg alle vejledninger
Opskrift af Real Housemoms på <https://realhousemoms.com/mamaws-rolls>