

## Dejlige smørbagte boller fra YouTube



### Ingredienser:

200 ml varm mælk	10 gr tørgær
200 ml varm vand	600 gr hvedemel
10 gr sukker	30 gr smeltet smør
8 gr salt	

### Fremgangsmåde:

Hæld mælken i en skål, tilsæt vand, sukker, salt og tørgær. Bland det forsigtigt med en grydeske til en ensartet konsistens.

Tilsæt langsomt det smeltede smør, mens du stadig rører rundt. Bland derefter melet imens du rører, og efterfølgende ælter med hænderne til det bliver til en glat og homogen masse.

Dæk skålen til og lad det hæve et lunt sted i ca. 45 minutter.

Strø lidt mel på køkkenbordet og ælt dejen til den bliver lind. Del dejen i to "pølser" og del dem yderligere til 9 ensartede boller. Husk at rulle dem godt i hænderne så de bliver ensartede runde og fordel dem på en bradepande (måske på noget bagepapir).

Kom et viskestykke over og lad bollerne hæve i 15 minutter.

Skær derefter en ridse foroven i hver bolle med et barberblad så den åbner sig og kom en stribe smør i hver åbning.

Drys lidt mel gennem en sigte over bollerne og kom dem i en forvarmet ovn.

Bollerne skal nu bages i 25 minutter ved 200° - eller til de "lyder" rigtigt når man forsigtigt banker på dem ☺

Velbekomme