



"Persboller" inspirert av oppskrift fra Åpent Bakeri

1 l melk, ca. 30 grader eller kaldt om du vil heve over lengre tid (bruk i så fall tørrgjær)

1,5 kg hvetemel

225 g sukker

5 ts havsalt

18 g (5 ts) kardemomme

50 g gjær

1 egg eller to små

225 g smør i terninger

Egg til pensling



Råvarene bør være romtempererte. Bland alle ingrediensene, hold igjen smøret og 1 dl av melken. Kjør deigen på sakte fart i 3 min. Øk hastigheten de neste 5 min. Tilsett resten av melken litt etter litt. Elt til deigen er smidig og blank. Tilsett smøret og kjør deigen på sakte fart til smøret har blandet seg helt inn. Dekk til deigen og la den hvile i minst en time. Hvis du bruker kald melk kan deigen stå over natt i kaldt rom eller i flere timer på kjøkkenbenken.

Del i emner og form til store runde kuler. La de hvile i 15-20 min. Slå opp til vanlige runde boller eller kjevle ut en stor firkant, pensle med smør, strø kanel og sukker over. Brett en gang. Skjær i 3 cm tykke strimler. Surr strimlene rundt seg selv og fest enden under kanelbollen. Se bildet over. Dekk med kjøkkenhåndkle og sett til heving. Når baksten har hevet til ca. dobbel størrelse, pensle med egg. Strø litt sukker over kanelbollene og stek på 230 grader midt ovnen i 10-15 min til de er gyldne.

Hvis du ikke har så god tid, kan du smelte smøret i stedet for å vente på at terningene blander seg med deigen. Det som antakeligvis gjør bollene luftige og fine er havsalt og egget. Trikset med havsalt kan brukes i oppskrifter også.

Vil du ha en liten baskettvist, kan du bruke oransje konditorfarge og blande den i melken for å få basketballboller. De blir gode med hakket kokesjokolade.

Det er også mulig å lage ferdig bollene på kvelden og sette dem kaldt over natt og steke dem på morgenen. Dekk i så fall til med håndkle og la bollene "få våkne litt" i romtemperatur mens du venter på at ovnen blir varm. Husk å pensle med egg før steking.

Lykke til ☺

Siri