



- Gør bagværk til livsglæde

Mormors teboller

18 stk.

400 g vand 50° C.

150 g kærnemælk 5° C.

1 æg

25 g Frost

1000 g hvedemel 10% protein

60 g gær

18 g salt

150 g blødt smør



Vand, kærnemælk og æg blandes først, gær røres ud i med en piskeris.

Tilsæt resten minus smørret

Æltes med dejkrog i 3 minutter ved medium hastighed, tilsæt smør og når det er rørt ud æltes i 1 minut mere. Så der æltes meget mindre end det fleste andre deje.

Dejtemperatur 27-28 ° C.

Hæver i 30 minutter i røreskålen.

Vendes ud på bord eller bagebordsplade i plastik.

Deles i 18 stk og virkes let op (ikke alt for stramme).

9 stk pr plade med bagepapir

Pensles med æggestrygelse (1/2 ts salt og 1 æg røres sammen).

Hæver i 50 minutter i **bordstik** med **bagetelt** om og varmt vand i bunden.

Bages en plade af gangen, uden damp ved 210 grader i 12 minutter med over og - undervarme.

Der er ingen video til denne opskrift

Produkter med **fed** skrift kan købes på www.bagekurset.dk