

Rosinboller

Elsker du rosinbollerne hos bageren? Du kan bage dem selv, og det er oveni købet utrolig nemt.

Du skal bruge:

3 dl lunkent vand
25 g gær
2 æg
550 g hvedemel
1 tsk salt
50 g rørsukker
50 g smør, stuetemperatur
100 g rosiner
Mælk/ 1 æg til pensling

Sådan gør du:

1. Smuldr gæren ned i det lunkne vand, så det til sidst er blandet helt sammen.
2. Kom æggene i og bland det godt.
3. Bland mel, salt og rørsukker i en skål og bland det herefter med gærskålen.
4. Tilsæt det bløde smør og bland det hele godt sammen.
5. Til sidst tilsættes rosinerne og det hele æltes godt sammen. Du kan med fordel bruge en bagemaskine og ælte dejen ved middel hastighed i 5 minutter.
6. Lad dejen hæve tildækket et lunt sted i en time.
7. Tag dejen op på et meldækket bord og del den i 12 dele. Form dem forsigtigt til boller, og lad dem hæve overdækket på en bageplade med bagepapir på i en time.
8. Pensl bollerne med et sammenpisket æg eller lidt mælk.

9. Bag bollerne i ovnen ved 220 graders varmluft i 10 minutter. Lad dem afkøle på en bagerist.

Bollerne smager bedst nybagte, men kan fryses ned og gemmes. Tø dem op i ca. 1 time, og giv dem så 5 minutter ved 100 grader, så er de næsten så gode som nye.