

Kringsmindes Boller

Du skal bruge

- 5 dl. lunkent vand
- 1 pakke gær

-
- 50 g. smeltet margarine
 - 2 spk. sukker eller honning
 - 1 æg
 - ½ tsk. salt

-
- 1000 g. mel



Sådanne gør du

- Find et lerfad, grydeske, målebæger og vægt.
- Rør gæren ud i det lunkne vand. (Vandet må ikke være for varmt, for så dør gæren.)
- Kom smeltet margarine, sukker eller honning, æg og salt i. Rør rundt, til det hele er opløst.
- Kom 2/3 af melet i, og rør godt rundt.
- Drys mel på bordet og hæld dejen ud af skålen.
- Ælt dejen. Brug ”flade” hænder, når du ælter. Ælt, til dejen er glat og smidig.
- Læg dejen tilbage i lerfadet og læg et viskestykke over. Stil dejen til hævnning ved siden af komfuret. Dejen skal hæve i en halv time.
- Hæld dejen ud på bordet og del den i 2, 4, 8, 16, 32 stykker. Hver klump rulles til en bolle.
- Smør en bageplade med margarine og sæt bollerne på pladen.
- Dæk bollerne over med viskestykket og lad dem hæve i en halv time.
- Bollerne pensles med kaffe og sættes i den varme ovn.
- Efter cirka 10 minutter skal pladen vendes. Ellers bliver bollerne brændte.
- Tag bollerne ud, når de er lysebrune.

God arbejdslyst