



Teboller (12-14 stk.)

500 g letmælk

Huskpulver:

1 strøget spsk + 1 strøget tsk

620 g rismel

100 g Maizena (majsstivelse)

70 g sukker

80 g blødt smør eller margarine

1/2 tsk stødt kardemomme

1/2 tsk stødt koriander

25 g gær

120 g æg

60 g rosiner

Fremgangsmåde: Dejen bør røres med maskine. Mælken lunes (håndvarm) og kommes i røreskålen sammen med Husk-pulver. Blandingen røres i 5 min. så Husk-pulveret gelerer. Melsorterne, sukker, smør, krydderier og smuldret gær afvejes i en skål. Æggene røres ind i den gelerede mælkeblending. De afvejede ingredienser kommes ligeledes i røreskålen og røres med i 15 min. Rosinerne røres i. Røreskålen dækkes med plastfilm, og dejen forhæver ved 28 °C i ca. 30 min.

Smør hænderne i olie inden håndtering af dejen. Dej til en bolle tages op med en ske, trilles rund i hænderne og sættes på en bagepapir-beklædt bageplade. Bollerne dækkes med et let, fugtigt klæde og stilles lunt til hævnning i 45 min. Bollerne smøres med sammenpisket æg.

Bages ved 250 °C i 12-15 min.

Teboller

