



Ingredienser

FiberHUSK®: 1 strøget spsk. (15 ml)
+ 1 strøget tsk. (5 ml)

| | |
|--------|----------------------------|
| 500 g | letmælk |
| 620 g | rismel |
| 100 g | Maizena (majsstivelse) |
| 70 g | sukker |
| 80 g | blødt smør eller margarine |
| ½ tsk. | stødt kardemomme |
| ½ tsk. | stødt koriander |
| 25 g | gær |
| 120 g | æg |
| 60 g | rosiner |

Teboller

12-14 stk.

Dejen bør røres med maskine.

Mælken lunes (håndvarm) og kommes i røreskålen sammen med FiberHUSK®. Blandingen røres i 5 min., så FiberHUSK® 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 bageplade beklædt med bagepapir.

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.