

BOLLER MED ET BUDSKAB

Det skal du bruge:

- 50 g gær
- 1 spsk sukker
- 5 dl mælk
- 70 g flydende margarine
- 1½ tsk groft salt
- Ca 700 g hvedemel

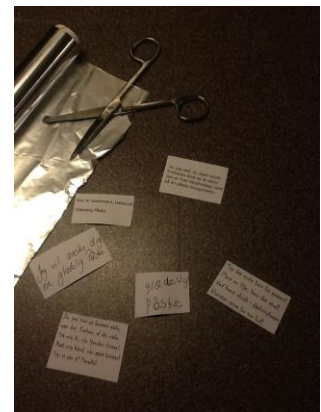


Fremgangsmåde:

1. Gær og sukker æltes sammen, kom herefter mælk, margarine og salt i. Ælt melet i lidt ad gangen, til du har en glat dej, der gerne må være lidt fedtet.
2. Dejen skal hæve i 1 time under et klæde.



3. Skriv nu små sedler med hilsner. Du kan skrive det i hånden, - eller bruge en computer og printe dem ud. Det kan være påkehilsner, julehilsner, god bedrings hilsner eller hvad du lige finder på. Pak nu sedlerne ind i lidt stanniol.
4. Når dejen er hævet, skærer du dejen i cirka 24 boller og kommer en lille hilsen ind i hver bolle.



5. Herefter sætter du bollerne på en plade med bagepapir. Jeg har lagt dem i et mønster, - et kors. Du bestemmer selv, hvad du vil lave.

6. Bollerne pensles med 1 æg der er pisket sammen. Herefter hæver de igen en ½ time.





7. Tænd ovnen på 200 grader, ved varmluft 175 grader.
8. Bollerne bages nu i cirka 20 min.
9. Køler af på en rist og serveres lune.

Husk at gøre dine gæster opmærksom på den lille pakke, ingen ønsker at tygge i et stykke stanniol.

Lavet til Superfrø af Kirstina Baun Laursen

