



Bollekrans

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunken melk, tilsett resten av ingrediensene og elt deigen godt sammen
- ② La deigen heve tildekket på et lunt sted i 30 min
- ③ Del deigen i 16 biter som rulles til boller
- ④ Sett bollene i 2 randformer eller langs kanten av en rund kakeform på 22-24 cm. La de heve tildekket på et lunt sted i ca. 60 min eller til dobbel størrelse
- ⑤ Pensle bollekransen med melk og stek den midt i ovnen på 200°C i ca. 15-20 min eller til den gyllen (avhengig av ovn). Pensle igjen med melk med en gang bollekransen kommer ut av ovnen



TIPS

Tipo 0 mel kan brukes til mer enn pizzabunn, det hvitere melet som er ekstra finmalt bidrar til ekstra luftig bakst



TIPS

Pynt gjerne bollekransen ved å helle glasur over



Ingredienser

500 g	Møllerens Pizzamel Tipo 0
2,5 dl	melk
75 g	melis
75 g	mykt smør
25 g	gjær
1/2 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Pizzamel
Tipo 0