

# Fryseegnede fødselsdags boller

## INGREDIENSER

250 g smør eller margarine

- 5 dl mælk
- 75 g gær
- 60 g sukker
- ½ tsk groft salt
- 1 æg, str. M/L
- 2 tsk kardemomme
- 900 g hvedemel, gerne med glutenindhold på 12%
- Evt. rosiner
- Evt. sammenpisket æg eller mælk til pensling

## SÅDAN GØR DU

Smelt fedtstoffet i en lille gryde. Hæld det i røreskålen, og tilsæt mælken. Mærk efter, at blandingen ikke er varmere end lillefingervarm. Det gør ikke noget, at fedtstoffet stivner lidt igen. Smuldr gæren, og rør den ud i mælken.

1. Tilsæt sukker, salt, æg og kardemomme, og rør melet i ad et par omgange. Ælt dejen godt imellem hver gang. Brug K-spaden i røremaskinen, indtil halvdelen af melet er æltet i og skift så til dejkroge. Tilsæt ikke mere end de 900 g mel. Væsken suger mere, mens dejen hæver. Ælt dejen et par minutter ved mellem hastighed.
2. Dæk dejen til med en opklippet frysepose, og stil den til hævnings et lunt sted i en halv time. Skrab dejen ud på køkkenbordet og ælt den let igennem. Jeg drysler ikke mel på bordet. Dejen slipper let bordet, fordi der er så meget fedtstof i.
3. Del dejen i 24 lige store stykker. Stram hver bolle op ved at samle de fire hjørner midt på, vend den om, og tril den rund med hul hånd.
4. Sæt bollerne på to bageplader, og lad dem hæve i alt 30 minutter under et hårdtopvredet viskestykke, mens ovnen varmer op til 220° (alm. ovn, ikke varmluft) det sidste kvarter.
5. Bag bollerne 10-15 minutter (mine får præcis 12 minutter), og læg det fugtige viskestykke over dem igen, mens de køler af, så de forbliver bløde.

**NOTER** Fødselsdagsboller er fryseegnede i op til tre måneder.