

Bamseboller Opskrift

Denne Bamseboller opskrift er hurtigt tilberedt på små 2,5 timer er de klar og serveres bedst Lunt. De holder sig blød i 2-3 dage hvis de er pakket lufttæt ind. De kan med fordel fryses så har man løbende friske boller.

Bamseboller den nemme opskift

Antal:

9-10 stk.

Forberedelsestid:

120 min.

Tilberedningstid

max 20 min.

Ingredienser til Bamseboller

- 2,5dl Mælk (ca 22 grader)
- 25g Gær
- 2 spsk. Rørsukker med top
- 1 tsk Salt Flager med lille top "[Salt Flakes](#)"
- 1 Æg
- 500g Hvedemel til dejen og lidt til æltning på bordet efter dejen har hævet.
- 80g Smør saltet
- 1 Æg sammenpisket med 50ml Mælk til pensling

Fremgangsmåde sådan laver du de fantastiske Bamseboller

1. Start med at at hæld mælken i rørskålen og drys gæren i, udrør denne heri.
2. Tilsæt salt og sukker og lade det trække i små 10 minutter så kan du allerede se at din gær begynder at arbejde. Imens din fordej begynder at arbejde smelter du de 80g smør.
3. Nu kommer du 1 æg, 500g hvedemel og de 80g smør i rørskålen og

samler dejen med dejkrogen. Efterfulgt lader du din køkkenmaskine lige køre i små 5 minutter ved laveste hastighed.

4. Dejen skal hæve tildækket i 60 minutter.
5. Derefter hælder du dejen på et mel drysset bord og former 9-10 boller ca. 90g stk.
6. De små Bamseboller ligger du ud på en bageplade med bagepapir og lader dem efterhæve under et fugtigt viskestykke i 30 minutter.
7. Imens dine Bamseboller efterhæver kan du forvarme din grill eller ovn ved 200 grader. I grillen er det indirekte varme.
8. Nu pisker du dit æg sammen med 50ml mælk til Pensling.
9. Når de 30 minutter er gået pensler du dine Bamseboller med den sammenpiskede æggeblanding.
10. Derefter kommer du dine Bamseboller i grillen eller ovn for 16-20 minutter. Det kan godt være du skal vende Bagepladen undervejs så de bliver jævnt gylden.
11. Til sidst skal dine nye Bagte Bamseboller lige afkøle, her plejer jeg altid at rejse dem op af kanten på bagepladen så der kan komme luft hele vejen rundt om Bamsebollerne. Det gør at de køler hurtigere ud og de får ikke den eftervarme fra bagepladen.
12. De smager bedst når de er lune men kan selvfølgelig også nydes kold.

Hjemmelavede luftige Bamseboller med en fantastisk gylden farve.





LISTE OVER Udstyr jeg har brugt inkl. links til forhandler:

- [Danish BBQ - Salt Flakes](#)
- Traeger Timberline L: [Homeshop.dk*](#)
- Meater Stegetermometer - [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk*](#)
- DJI Osmo Mobile 6: [Computersalg.dk*](#)

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).