

Gl.dags fastelavnsboller

med IREKS BLØDDEJ

Grunddej

Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Røremargarine	500 g
Æg	50 g
Gær	175 g
Vand (ca.)	1.000 g
Totalvægt	4.325 g

Fyld

Borgmestermasse
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME (oprørt)
Evt. Chokoladedråber

Æltetid: 3 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 30 min.

Dejvægt: 75 g

Rasketid: Ca. 60 min.

Bagetemp.: Alm. bløddejstemperatur

Bagetid: Ca. 12 min.

Fremgangsmåde: Efter æltetiden lægges dejen på frost ca. ½ time, hvorefter den rulles ned på ca. 2,5 på rullebordet – deles med spøjern 10 x 10 cm.

På hvert stykke dej sprøjtes ca. 15 – 20 g borgmestermasse, 25 – 30 g oprørt DELIKATESSE-CREME og evt. lidt chokoladedråber. Bollerne lukkes med de fire hjørner godt ind over hinanden og lægges på pladen med lukningen nedad.

Efter bagningen stryges bollerne med æggestrygelse for at bevare fugtigheden i bollerne.

Fortsættes på næste side

Bemærk: det er en fordel at lave cremen med 350 g pulver pr. liter vand, så bliver den i bollerne.

Pyntes efter ønske

