

Boller alle får til (Bergens avisen)

Jeg elsker deig. Å bake gjør meg glad, jeg glemmer alt annet rundt meg. Blir glad og får fine tanker. Det er min hemmelighet.

Hva er din?



Denne oppskriften er så bra og dette er en grunnoppskrift, som passer, ja til alle boller. Og de blir alltid like bra. Hemmelighet er å bruke fersk gjær og bake med kjærlighet. Mamma lærte meg å bake med margarin, det har en så god bakeegenskap.

Terjes saftige boller (samme oppskriften som over – til alle boller)

- 2200 gram hvetemel
- 1000 gram vann
- 400 gram margarin
- 300 gram sukker
- 100 gram gjær (jeg bruker fersk gjær)
- 10 gram salt
- 5 – 10 gram kardemomme (smak deg til, jeg elsker kardemomme)

Jeg sier det samme i dag, som i 2007, steikes på 220 grader, midt i ovnen, unngå varmluft, det kan tørke bollene. Vi vil ha saftige boller!

Håper dere prøver denne grunnoppskriften, den er så bra. Du finner flere utgaver av denne oppskriften på min blogg. Men denne kan brukes til alle typer søt gjærbakst – fra boller, julebrød og deilige stenger.