

# Skillingsboller

Jeg bare elsker å bake boller og mine favoritter er disse ekte bergenske skillingsbollene. Dette er samme oppskriften vi brukte på bakeskolen og jeg bare digger den. Awsome boller. Jeg brukte denne oppskriften da jeg vant NM i baking i år 2000.



*Ingenting lukter så godt som disse deilige og saftige skillingsbollene*

## **Nettbakerens skillingsboller**

- **2200 gram hvetemel**
- **1000 gram vann**
- **400 gram margarin**
- **300 gram sukker**
- **200 gram gjær**
- **10 gram salt**
- **5-10 gram kardemomme (jeg elsker kardemomme smaken)**

Nå er jeg så heldig å har fått meg min første Kenwood maskin, og elsker å bruke denne til å elte deiger. Har du ikke maskin så går det like fint å elte de for hånd.

Ha alle råvarene oppi en bolle, margarin bør være rom temperert – er det ikke det bør du dele det opp i mindre biter. Du trenger ikke smelte det. Jeg har alltid en pk smør og margarin ute, da er de alltid klar til baking.

Som alltid skal ikke gjær og salt komme i kontakt med hverandre. Hell over vann som er varmet til minst 37 grader, når du blander med alle råvarene synker temperaturen. Så godt varmt vann er en enkel huskeregel ☐

Bland godt sammen i bollen, og ta den ut og kna videre på

benken. Skal bli god og smidig før du setter den til heving på et lunt sted, gjerne i 30 minutter.

Da er vi klar til bakingen, ha den ut av bakebollen – ikke kna så mye nå, da blir den så strev – men press ut luften så det blir en flat leiv. Frem med kjevlen og lag en lang, og bred leiv av deigen. Jo breiere jo flere snurringen får du.

Jeg pensler med litt lunket vann, og så har jeg på kanel og sukker i masse mengder. Rull deigen stramt sammen, la skjøten være under. Nå kan du kutte bollene, gjerne litt tykke så de blir store og fine.

Jeg bruker steikebrett med bakepapir, og så setter jeg de til heving på et lunt sted – dekk de godt til så de ikke tørker. Nå må de stå helt til de har hevet seg til dobbel størrelse – minst. Ha på sukker og steik på 220 grader midt i ovenen (du kjenner din ovn best) til gyllen og fine, ca 12 minutter – og nyt smaken av varme og deilige skillingsboller



Og etter steiking har jeg pyntet dem litt spiselig gull fra kakebutikken i vakre Bergen – [www.sotesaker.no](http://www.sotesaker.no)

Legg gjerne igjen en kommentar – og tagg meg gjerne på Instagram eller Facebook når du baker disse ☐