

BOLLEBAKING



Laget av Tommy,
Annika og Pippi



Vi begynte med å finne fram oppskrift og ingredienser



Først smelta vi smør og varma melk



Melk må være fingervarm for at gjær skal leve og trives



Smuldra gjær og helte smøret og melka over



og tilsatte det tørre



Det neste steget fiksa kjøkkenmaskina

Hvis deigen er klissete tilsetter du bare forsiktig litt mer mel!



Deigen fikk
heve under
plastfolie ...

...lenge



Mel på benken,
så deigen ikke
klitrer seg fast

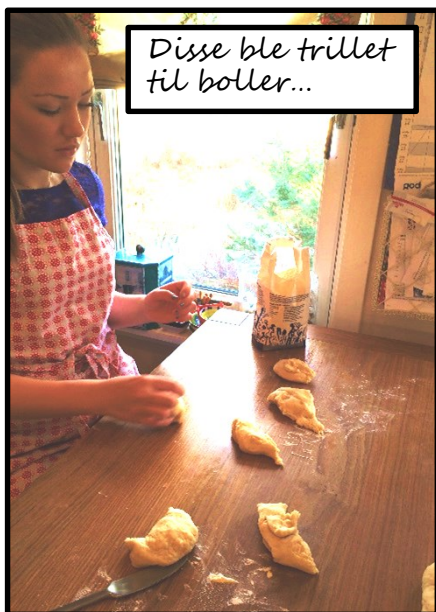


På benken bredte
vi deigen ut og
rullet den til...



...ei laaang pølse...

som vi så delte i mange mindre emner



Disse ble trillet
til boller...



... og satt på bakepapir med
plastfolie over for heving.

Etter heving penslet vi bollene med vann,



satte dem i ovnen,



og lot magien
begynne!



Grytekluter
for ikke å
brenne meg



Nydelig!