

ENSOMME BOLLER



Nogle gange bager boller sammen indeni ovnen. Det kan efterlade en bolle helt alene på bagepladen. Det er den ensomme bolle. Den er bollen som du skal spise først. Hvorfor? Fordi den har brug for dig, og fordi du har brug for den.

Dej

425 g mel
15 g gær
100 g sukker
10 g invertsukker (glukosesirup kan bruges)
6 g salt
85 g vand
150 g æg, hele
220 g smør, blødgjort
150 g rosiner
1 appelsin (skal)

Kryds

Ingredients Equipment
60 g mel
75 g vand
2 g salt
5 mm tylle
1 sprøjtepose

Glasering

50 g vand
70 g sukker
2 g kanel

Bland mel og gær sammen, og tilsæt sukker, invertsukker (sirup), salt, vand og æg. Kør det hele på en røremaskine med en dej-krog i ca. 30 minutter. Tilsæt det blødgjorte smør og appelsinskal og rosiner til allersidst. Sidstnævnte skal kun lige indarbejdes i dejen. Kom dejen fra mixeren ned i en skål (eller lad den blive i røremaskinens skål). Dæk toppen af skålen med et fugtigt viskestykke og lad den stå i køleskabet til 24 timer.

Tag dejen ud af køleskabet og lad den hæve til dobbelt størrelse ved stuetemperatur eller et lunt sted.

Bank dejen tilbage med en knyttet næve for at fjerne luften. Opdel dejen i boller af 80g og placér dem på en bakke beklædt med en silikonemåtte (eller bagepapir). Stil bollerne forholdsvis tæt, så de bager sammen inde i ovnen. Placér en bolle så den er ensom. Tænk lidt over det billede.

Lad bollerne efterhæve et lunt sted (ikke over 35°C) til dobbeltstørrelse endnu en gang. Bland mel, vand og salt sammen i en skål med en gaffel. Kom 'glasuren' i en sprøjtepose med en 5 mm tylle isat og tegn et kryds henover hver bolle. Bag bollerne i en forvarmet ovn ved 170°C i ca. 16-18 minutter.

Kog vand, sukker og kanel op indtil sukkeret er opløst. Pensl overfladen af bollerne straks de kommer ud af ovnen. Og smag på den ensomme bolle. Det har I begge fortjent. Indpakket kan bollerne holde sig i ganske lang tid.