

16 boller

varmer  
fingerømt

$2\frac{1}{4}$  skummet melk  
50 g ~~mælk~~ ægte smør 😊

Spd  $\rightarrow$   $\frac{1}{2}$  melk +  $\frac{1}{2}$  vand ~~mælk~~.

røres 50 g gær i

1 tsk. salt

3 spsk. sukker

1 æg

ca. 500 g mel

ikke fast

først med ske

derefter med

hænder

hæver i  $\frac{1}{2}$  time

boller formes

hæver i 40 min.

under opvædet klæde koldt vand

bages ved  $200^\circ$  midt i ovnen

8-10 min

①  $\left\{ \begin{array}{l} \text{lidt vand} \\ \text{mælk} \end{array} \right.$  koges.

~~mælk~~  $\left\{ \begin{array}{l} 1 \text{ tsk kakao / dl mælk} \\ \text{røres ~~ud~~ først med lidt mælk} \\ \text{lidt sukker} \end{array} \right.$

1 tsk. smør i

① koges. hvorefter ② holdes i under omrøring (kun lige ~~skummet~~ koges.)