

Osteboller

22 stk. (små)

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

25 g margarine

1 dl mælk

25 g gær

1 æg

100 g revet ost

½ tsk. salt

250 g mel

Pensling: mælk

Pynt: Oregano eller revet ost

Beskrivelse

Smelt margarinen og tilsæt mælken. Kom det i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser. Ælt dejen sammen til den er blank og smidig. Stil den til hævning et lunt sted ca. 30 min. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Del dejen i 22 stykker, som trilles til boller. Sæt bollerne på bagepladen således: Sæt 1 bolle midt på pladen, sæt 7 boller med lidt afstand udenom. Placer resten af bollerne uden om i en cirkel. Lad dem efterhæve ca. 30 min. Pensl bollerne med mælk og drys med oregano eller ost. Bages midt i ovnen ved 225 grader i ca. 15 min.