

(GAMMELDAGS) FASTELAVNSBOLLER AF BLØDDEJ 100/0



OPSKRIFT

2.600 g	Bløddej 100/0 NA (varenr. 3301004)
140 g	Frisk gær
1.100 g	Vand
150 g	Tempereret smør
3.390 g	Dejvægt i alt

Vaniljecreme

500 g	Vand
500 g	Sødmælk
300 g	Koldcreme Lux, diplom (varenr. 9283500)
20 g	Vaniljesukker

FREMGANGSMÅDE

Hæld alle ingredienserne i et æltekarret, og kør dejen

Dejtemperatur	25-26°C
Køretid*	6 min. langsomt + 6 min. hurtigt.
Dejvægt	60 g pr. dejstykke (66 boller i alt)
Liggetid	20 min. som dej med klæde over + læg dejen i køleskabet på en meldrysset plade (klar til at rulle ud) i 20 min.
Rulning	Rul ned til 4 mm. Del dejen i firkanter på 10x10 cm. Fold som en cremebolle - med den ønskede smag indeni.
Rasketid*	60 min. plus 10 minutter i bageriet inden afbagning.
Bagetemp.*	210 °C
Bagetid*	11-14 min. i stikovn
*vejledende	

FASTELAVNSBOLLER AF BLØDDEJ

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G:

Energi	1001 kJ/ 239 kcal
Fedt	6,6 g
– heraf mættede fedtsyrer	3,5 g
Kulhydrat	38,3 g
– heraf sukkerarter	6,4 g
Kostfibre	1,9 g
Protein	5,3 g
Salt	1 g

INGREDIENSER:

Hvedemel, vand, **sødmælk**, koldcreme (sukker, modificeret kartoffelstivelse, **skummetmælkspulver**, kokosolie, fortykningsmiddel (E401), vaniljearoma, salt, vanilin, farvestof E160a (kan indeholde spor af æg)), sukker, smør, gær, palmeolie, salt tilsat jod, fortykningsmiddel (E1414), **æg**, 0,4% vaniljesukker med vaniljearoma og vanilje, glukosesirup, **hvedegluten**, emulgator (E472e), fortykningsmiddel (E 440), emulgator (E471), rapsolie, majsstivelse, smøraroma.

Vaniljecreme

Hæld alle ingredienser i en skål. Pisk cremen i 3 min. og opbevar den i køleskab, indtil den skal bruges. Fyld 5 g remonce og 15 g creme i hver bolle.

Forslag til fyld og pyntning - (gammeldags dags) fastelavnsboller

- Marcipan remonce, vanilje creme, chokoladeglasur og hvid, høvlet chokolade.
- Marcipan remonce, vanilje creme, hvid glasur med mørk, høvlet chokolade.
- Marcipan remonce, vanilje creme, sprøjteklar nougat og lyseblå glasur.
- Marcipan remonce, vanilje creme med lyserød glasur og frysetørrede hindbær.