

Boller - norské bochánky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rozinky 100 g
- čerstvé droždí 100 g
- cukr 200 g
- máslo 200 g
- hladká mouka 1 kg
- sůl 0.5 lžička
- mléko 500 ml
- kardamom 1 lžička
- **na potřetí**
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Norsko

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo rozpustíme, přidáme trochu mléka a zahřejeme (ale ne více než na 37 °C). Poté přidáme droždí, vmícháme suché přísady a zbytek mléka. Vytvoříme hladké těsto. Naplníme kardamomem, rozinkami, čokoládou, apod. Necháme 30 minut kynout.

Po vykynutí těsto rozdělíme na 30 kusů a z každého vytvoříme bochánek. Bochánky položíme na vál a necháme je kynout dalších 30 minut.

Norské bochánky potřeme vejcem a pečeme v troubě při 250 °C po dobu 8 minut.

Boller podáváme podle chuti jako jiné sladké pečivo.