



Disse bollene er klare for en omgang med strykejernet, før de skal serveres.

FOTO: FRA TV-SERIEN ALL VERDENS KAKER – MED TOBIAS (BAG VERDEN – MED TOBIAS)/DR / DR

Boller med brunt sukker - gestreken mastellen

Strøkne boller eller som de sier i Belgia, gestreken mastellen. Ja, disse er det faktisk brukt et vanlig strykejern på. Oppskrift fra TV-serien All verdens kaker - med Tobias.

OM OPPSKRIFTEN

Tid: 120 min Vanskelighetsgrad: Middels

Type: Søtt

Hovedingrediens: Korn

Karakteristika: Søt bakst

INGREDIENSER

- 250 g hvetemel
- 30 g gjær
- egg
- 30 g brunt sukker
- 30 g smør, romtemperert
- 125 g melk
- 4 g salt
- 2,5 g kanel
- 1 pisket egg

Fyll

- brunt sukker

- mykt smør
- aluminiumsfolie til strykingen

[Følg NRK mat på Pinterest](#)

SLIK GJØR DU

Forvarm ovnen til 225 °C.

Smuldre gjæren i en stor bolle, og rør den sammen med 100 gram melk og egg. Bland mel, sukker, salt og mykt smør i gjærblendingen. Elt godt. Bland kanel og resten av melken, og rør det inn i deigen.

Elt deigen til elastisk konsistens, og sett deigen til heving i en halv time.

Vei opp deigbiter på 50 gram, og form dem som boller. La dem heve i 15 minutter.

Bruk tommelen til å lage en fordypning i midten av bollene. Du skal ikke trykke helt gjennom. Ta én bolle av gangen i begge hender, plasser tomlene i hullet og stram bollen med de andre fingrene hele veien rundt. Legg bollen på bakeplaten med bakepapir.

Pensle bollene med pisket egg. Pass på at du pensler hullet i midten. La bollene heve en halv time.

Stek bollene i 8-10 minutter i ovnen på 225 °C, til de er gylne.

Avkjøl bollene så mye at du kan ta på dem. Skjær dem i to, og smør begge sider med en blanding av smør og brunt sukker. Legg bollene sammen igjen.

Sett et strykejern på maks styrke, og legg et tykt lag aluminiumsfolie på en bakeplate eller et strykebrett. Sett én bolle av gangen på aluminiumsfolien og legg et lag aluminiumsfolie over. Press hardt med strykejernet i 1-2 minutter, til de to sidene har «samlet» seg, og overflaten er en smule sprø.

Server de flate bollene lune.

TIPS

Bollene skal strykes med vanlig strykejern, eller du kan bruke et smørbrødjern.



Bollene blir helt flate under aluminiumsfolie og strykejern på full varme.

FOTO: FRA TV-SERIEN ALL VERDENS KAKER – MED TOBIAS (BAG VERDEN – MED TOBIAS) / DR

KILDE: TOBIAS HAMANN-PEDERSEN I TV-SERIEN ALL VERDENS KAKER – MED TOBIAS (BAG VERDEN – MED TOBIAS)

Opphavsrett NRK © 2017

Ansvarlig redaktør: Thor Gjermund Eriksen

Nettsjef: Nicolai Flesjø (fungerende)