



Chokoladeboller

Jeg havde lyst til at bage chokoladeboller, det var aaaalt for lang tid siden jeg havde gjort det. Og så havde jeg en rest creme fraiche der trængte til at blive brugt stående i køleskabet.

Da min kæreste kom hjem fra arbejde, spiste han en bolle med smør på og reaktionen var "det er de bedste boller jeg har fået i lang tid".

Jeg må sige, at jeg også blev godt tilfreds, fordi de blev super lækre og svampede og med tilpas smag af kardemomme.

Ingredienser ca. 15 stk.

- 50 g smør
- 1,5 dl mælk (jeg brugte sødmælk)
- 1 tsk salt
- 2 spsk. sukker
- 1/2 tsk kardemomme
- 1 dl creme fraiche
- 35 g gær
- 2 æg (1 til selve dejen og 1 til pensling)
- 500 g hvedemel
- 125 g mørk chokolade (jeg brugte chokoladeknapper)

Fremgangsmåde

1. Smelt smørret i en gryde sammen med mælken.
2. Hæld væsken op i en skål (jeg kom det op i min røremaskine).
3. Stik en finger ned i væsken og mærk om den er lun og ikke brandvarm (hvis væsken er for varm, kan det ødelægge gæren).
4. Opløs gæren deri.
5. Tilføj salt og sukker i.
6. Derefter tilsættes æg, kardemomme og creme fraiche.
7. Melet tilføjes og dejen æltes godt.
8. Hak chokoladen (medmindre du ligesom jeg, bruger chokoladeknapper - de kan bare hældes i) og hæld i dejen.
9. Når chokoladestykkerne er æltet ind i dejen, stilles dejen til hævnning med et viskestykke over i ca. 30 min.
10. Rul dejen til en lang pølse og skær den ud i ca. 15 lige store stykker.
11. Form stykkerne til boller og placer dem i en høj bradepande tæt på hinanden (så de kan hæve ind i hinanden og dermed blive mere svampede - se billede nedenfor).
12. Bollerne stilles lunt med et viskestykke over til hævnning igen i 30 min.
13. Tænd ovnen på 180 grader.
14. Pisk 1 æg sammen og pensl bollerne og kom dem derefter i ovnen.
15. Bages i ca. 12-15 min.
16. Når bollerne er gyldne tages de ud og afkøles på en rist.



Før hævning



Efter hævnning