



LUKSUS HYBENBOLLER (ca. 18 stk)

4 dl lunkent vand

50 gr. gær

2 æg

½ tsk. salt

100 gr. Smeltet let afkølet smeltet smør

50 gr. hybenpulver

ca. 600 gr. mel

Gæren opløses i vandet, 2 æg tilsættes og det smeltede smør.
Hybenpulveret røres i sammen med salt.
Derefter røres melet i lidt ad gangen.

Dejen æltes godt igennem og sættes til hævnning i ca. 30 min.

Efter hævnningen æltes dejen godt igen og formes derefter til boller som sættes på smurt plad og efterhæver ca. 20 min.

Bollerne pensles med vand og bages i ca. 10 min. i ovnen ved 200 grader.

TIP: Du kan bruge din egen favorit bolle opskrift og erstatte 50 gram af melet med 50 gr. Hybenpulver.