

Nemme gærroller



25 g. gær
2 dl lunkent vand
1 æg
1 tsk salt
1 tsk sukker
300-350 g. mel (bollerne kan bages med alle vores hvedetyper)
75 g. smør

Smuldr gæren og rør den ud i det lunkne vand. Tilsæt æg, salt og sukker. Bland 150 gram af melet i og rør godt på røremaskine. Riv smørret på et rivejern eller skær det i bittesmå stykker. Hæld det i dejen og slå det godt ind i den. Tilsæt de sidste 150-200 gram mel og rør, til dejen er let og luftig. Lad dejen hæve overdækket ca. 30-45 minutter. Hæld den ud på et melstrøet bord og form bollerne. Pensl med æg og lad bollerne efterhæve i ca. 10-15 minutter. Bages på 225 grader i 10-12 minutter.