

Chokoladeboller

Bagetid: 12-15 minutter

Ovn: 180 grader varmluft

Ingredienser

- 1,5 dl skummetmælk
- 50 g gær
- 30 g perfect fit fra EASIS
- 1/2 tsk salt
- 30 g vegetabilsk olie
- 1,5 æg
- 400 g hvid hvedemel
- Sukkerfri nutella (Bodylab eller EASIS)



Fremgangsmåde

- Lun mælken, mærk evt efter med lillefingeren om den er for varm. Du skal kunne have lillefingeren i uden at det er for varmt.
- Opløs gæren i mælken.
- Tilføj olie og æg.
- Bland alle de tørre ingredienser og tilføj det i de våde ingredienser lidt af gangen.
- Hæld dejen ud på bordet og ælt dejen godt igennem.
- Lig et viskestykke over dejen og lad den hæve i 40 minutter.
- Del dejen op i 10 stk og form dem til boller og tryk dem flade til en lille pizza.
- Tilføj en klat nutella midt på dejen og luk dejen sammen omkring nutella klatten, så det bliver en lukket bolle og vær obs på at dejen bliver lukket helt sammen så fyldet ikke løber ud under bagningen.
- Pensl bollerne med lidt æg og bag dem i ovnen.