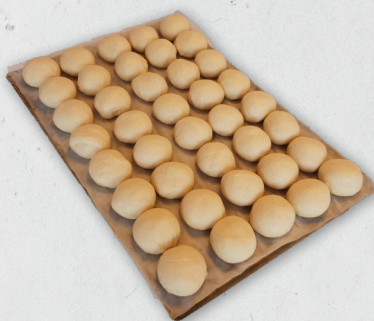


Slik tilbereder du Japansk melkebolle

EPD 5820469



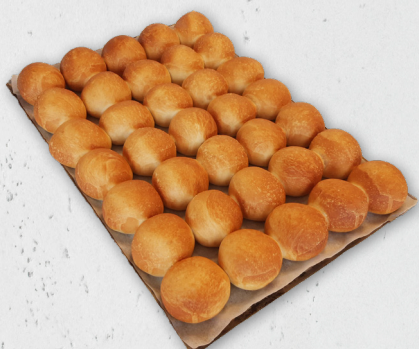
Tines på brett med bakepapir over natten på kjøll, eller i romtemperatur 1-2 timer. Dekkes til med plast eller trallehette (for å hindre uttørring av bollene).



Heves i heveskap cirka 40-45 minutter ved 37°C og fuktighet. Uten heveskap heves bollene i romtemperatur til dobbel størrelse (2-3 timer) tildekket med plast.



Pensle med smeltet smør før de settes inn i ovnen for steking.



Forvarm ovnen og steke bollene i cirka 180°C i 7-9 minutter. For å få bollene ennå blankere pensle med smeltet smør på nytt når de tas ut av ovnen når de fortsatt er varme.



**Sammenbakt i
form stekes
ved 170°C i
12-14 minutter**