

Burgerboller ala Marius

50g gær

3dl (sød)mælk

75g flyende magerine

1 æg

450g mel

1 tsk. salt

2 tsk, sukker

Pynt:

1 æg

Sesamfrø til dryss



I en skål, rør gær og mælk sammen, samt 2 tsk. sukker.

Tilsæt magerine, sukker, æg og salt.

Rør mel i dejen - rør i ca. 5 min.

Ælt dejen og lad den hvile i skålen ca. 20 min. Gerne lunt m. viskestykke over.

Lav 12 boller, gerne lidt flade, og lad dem hæve på pladen. Dæk m. viskestykke.

Lad dem hæve ca. 30 min, og tryk dem lidt flade inden bagningen. Pensel m. æg og drys sesamfrø på toppen.

Imens opvarmes ovnene til ca. 220 grader uden varmluft.

Bages i ca. 10-12 min. Må ikke blive mørke - tages ud til afkøling på en bagerist.

Bollerne kan fryses, og opvarmes igen v. max 170 grader (6-10 min),