

# SMÅ BOLLER TIL SLIDERS



CA 24 STK



## DET SKAL DU BRUGE

- 25 g smeltet smør
- 3 dl. lunet mælk
- 2 spsk. skyr
- 25 g gær
- 2 æg
- 3 tsk. urtesalt
- Ca. 550 g hvedemel
- Æg til pensling af bolle

## SÅDAN GØR DU

Gæren røres ud i den afkølede smeltede smør og lune mælk.

Skyr og æg røres i.

Urtesalt og mel æltes i til dejen ikke klistre.

Lad dejen hæve en halv time under et viskestykke.

Dejen formers til boller, der derefter sættes til efterhævning under et viskestykke i en halv time.

Bollerne pensles med æg, og bages ved 175 C varmluft i ca. 14 min.

Kan serveres med pulled chicken, pulled pork, italiensk chacuteri, gode oste, fisk eller hønsesalat

**Køb salte og find flere opskrifter på [www.saltshoppen.dk](http://www.saltshoppen.dk)**