

Teboller

500 g hvedemel
75 g margarine
50 g gær
5 g salt (1 tsk med top)
50 g sukker (2 spsk med top)
1 æg
2 1/2 dl lunken mælk



Gæren opløses i lunken (håndvarm) mælk, hvorefter de øvrige ingredienser tilsættes og der æltes en ensartet dej, som tildækkes og henstår på et lunt sted for at hæve til dobbelt størrelse. Derefter trilles dejen i to aflange stykker, der hver deles i 15 stykker, som formes til boller og sættes på en smurt plade, der henstår på et lunt sted for at hæve til dobbelt størrelse. Bollerne pensles med mælk eller æggehvite og bages ved middelvarme (200 grade C) i ca 12 minutter. Ovnens skal være varm fra starten.