

# Gammeldags fastelavnsbolle

## med IREKS BLØDDEJ, GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og DREIDOPPEL KARAMELPASTA

**Grunddej:**

Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Røremargarine	500 g
Æg	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.325 g</b>

Borgmestermasse som den forefindes i bageriet.

Æltetid:	3 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	30 min. (på frost)
Dejvægt:	50 g

**Fyld:**

GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	300 g
DREIDOPPEL KARAMELPASTA	6 g
Vand	1.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>1.306 g</b>

Den oprørte creme passer til 65 stk.

- Fremgangsmåde: Grunddejen æltes sammen, og dejen sættes på frost i 30 min. Ingredienserne til karamelcremen piskes sammen og sættes på køl. Dejen rulles ned på 3 mm i rullebordets bredde og deles i 10 x 10 cm. På hvert stykke sprøjtes 5 g borgmestermasse og 20 g karamelcreme. Bollerne lukkes som fastelavnsboller og sættes på plade med lukningen nedad. Fastelavnsbollerne raskes og stryges med æggestrygelse, inden de sættes i ovnen.
- Rasketid: ca. 50 min.
- Bagetemp.: 200 °C
- Bagetid: 12 min.
- Fremgangsmåde: Efter bagning pyntes de med hvid glasur, høvlet hvid chokolade og lavendel.