

Gammeldags fastelavnsbolle

med IREKS BLØDDEJ, GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og DREIDOPPEL LATTE MACCHIATO-PASTA

**Grunddej:**

| | |
|------------------|----------------|
| Hvedemel | 2.000 g |
| IREKS BLØDDEJ | 600 g |
| Røremargarine | 500 g |
| Æg | 50 g |
| Gær | 175 g |
| Vand, ca. | 1.000 g |
| Totalvægt | 4.325 g |

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 LATTE MACCHIATO-PASTA | 40 g |
| Vand | 1.000 g |
| Totalvægt | 1.340 g |

Den oprørte creme passer til 67 stk.

- Fremgangsmåde:** Grunddejen æltes sammen, og dejen sættes på frost i 30 min. Ingredienserne til latte macchiato-cremen 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 latte macchiato-creme. 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 mælkechokolade og guldstøv.