

Gammeldags fastelavnsbolle

med IREKS BLØDDEJ, GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og DREIDOPPEL ORANGEPASTA

**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 ORANGEPASTA	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 orangecremen 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 orangecreme. 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 marmoreret med orangepesta og gitter af mørk chokolade.