

Karnevalsboller

med IREKS BLØDDEJ, GOLDEN-DELIKATESSE-CREME og DREIDOPPEL 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 oprørt med valgfri
DREIDOPPEL PASTA (dosering: se etiket).

Craquelin-topping:

Hvedemel	500 g
DREIDOPPEL PASTA eller farve	dosering: se etiket
Sukker	500 g
Smør	500 g
Totalvægt	1.500 g

Fremgangsmåde:

Grunddejen æltes sammen, og dejen sættes på frost i 30 min. Ingredienserne til cremen piskes sammen og sættes på køl. Ingredienserne til craquelin æltes sammen og sættes på køl. Blødddejen 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 creme. Bollerne lukkes som fastelavnsboller og sættes på plade med lukningen nedad. Fastelavnsbollerne raskes. Craquelin-dejen rulles ned på 3 mm på rullebord og stikkes ud med en rund udstikker i ønsket størrelse. Bollerne stryges med æggestrygelse, og der lægges en craquelin på toppen, inden de sættes i ovnen.

Rasketid:

ca. 50 min.

Bagetemp.:

200 °C

Bagetid:

12 min.