

# Gl.dags fastelavnsboller

## m. IREKS SOFT 300

OPSKRIFT SERVICE

### Grunddej

Hvedemel	2.300 g
IREKS SOFT 300	200 g
Røremargarine	500 g
Gær	200 g
Vand	Ca. 1.000 g

### Fyld

Borgmestermasse  
GOLDEN-DELIKATESSE-CREME eller  
IREKS KOLDCREME (oprørt)  
Evt. chokoladedråber

Æltetid 8 min. langsomt + 2 min. hurtigt

Dejtemp. Ca. 24 °C

Liggetid Ca. 30 min.

Dejvægt Ca. 75 g

Rasketid Ca. 60 min.

Bagetid Ca. 14 min. på 190 °C

Fremgangsmåde: Efter æltetiden lægges dejen på frost ca. ½ time, hvorefter den rulles ned på ca. 2,5 på rullebordet – deles med spjærn 10 x 10 cm.

På hvert stykke dej sprøjtes ca. 15 - 20 g borgmestermasse, 25 - 30 g oprørt DELIKATESSE-CREME / KOLDCREME og evt. lidt chokoladedråber. Bollerne lukkes med de fire hjørner godt ind over hinanden og lægges på pladen med lukningen nedad.

Efter bagningen stryges bollerne med æggestrygelse for at bevare fugtigheden i bollerne. Pyntes efter ønske.

Bemærk: det er en fordel at lave cremen med 350 g pulver pr. liter vand, så bliver den i bollerne.



IREKS BAGE CENTER  
SKANDINAVIEN  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
Fax: +45 43718370  
info@ireks.dk  
www.ireks.dk

**IREKS**