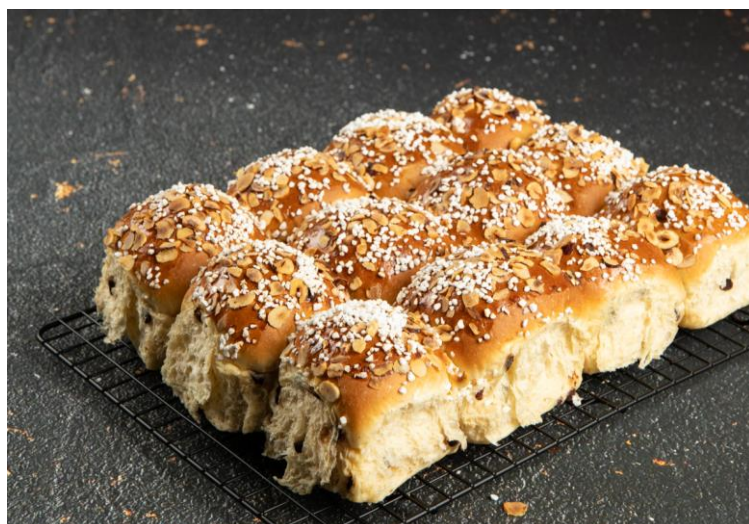


Juleboller med chokolade med IREKS BERLINER



IREKS BERLINER	5.000 g
Æg	500 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA ORANGE	50 g
Gær	400 g
Vand, ca.	1.800 g
<u>Chokoladedråber*</u>	<u>1.000 g</u>
Totalvægt	8.750 g

*Chokoladen tilsættes de sidste 2 minutter.

Æltetid:	5 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 – 28 °C
Liggetid:	15 min.
Dejvægt:	2.400 g
Hviletid:	15 min.
Fremgangsmåde:	Bollerne virkes runde og sættes på plade 6 x 5 med træramme om. Efter raskning stryges bollerne med æg og drysses med topping.
Topping:	Hasselflager og snesukker
Rasketid:	Ca. 45 min.
Bagetemp.:	210 °C
Bagetid:	Ca. 15 min.
Tip:	Variant med frugt: Udskift chokolade med 500 g rosiner og 500 g frugtmix. Pynt med hasselflager og sukker.