



mel-compagniet

Bolus Hollandsk specialitet



Opskrift:

2.000 g Hvedemel
0.150 g Sukker
0.100 g Æg
0.040 g Salt
0.020 g Pol fresh
1.100 g Sødmælk
0.150 g Smør/røremargarine

Farinblanding:
1.000 g Brun farin
0.050 g Kanel

Fremgangsmåde:

Dejtemp.: 24-26°C

Æltetid: 5 min. L – ca. 3 min. H smør eller margarinen æltes i de sidste 5 min. H, til dejen er skær. Dejen skal overæltes.

Vægt: 2400 g pr. bræk som virkes op.

Dejen hviler i 10 – 15 min. rulles derefter i en farinblanding, længde ca. 30 cm.

Formes som en Bolus (kringle) og placeres i en kantplade. Se illustration.

Rasketid: ca. 60 min. ved lav fugtighed, så farinen ikke smelter, indtil optimal størrelse.

Bagetemp.: 240 - 250°C

Bagetid: 10 - 12 min. uden damp.

Efter bagningen vendes pladen så bolusen vender upside down.

Nydes evt. med koldt smør.



mel-compagniet

