

# Risboller



|                 |               |
|-----------------|---------------|
| Ca. 500 g mel   | 4 dl kogt ris |
| 75 g smør       | 1 spsk sukker |
| 50 g gær        | 1 æg          |
| 1 tsk salt      | 2½ dl mælk    |
| æg til pensling |               |

Rør lidt af mælken, gær og sukker og lidt af melet i den skål, som du skal bruge til at laven dejen. Bland det godt sammen, og lad det stå i ca. 15 minutter, indtil du kan se, at det er blevet tykkere og bobler lidt.

Imens du venter: Smelt smørret, varm resten af mælken deri, og lad det køle ned. (Jeg plejer selv at komme mælken og smørret i en beholder og så varme det sammen i min mikrobølgeovn i 1 – 1½ minut).

Når gær-blandingen er klar tilsættes de resterende ingredienser og der æltes godt. Dejen skal være smidig og blød, uden at den klister til hænderne. (Jeg har æltet den i røremaskinen i ca. 15 minutter).

Lad dejen hæve i ca. 30 minutter.

Del dejen i 4 boller og rul hver af dem til en lang pølse.

Del hver af pølserne i 4 – 5 stykker og form dem til boller. Sæt bollerne på en bageplade med bagepapir. Lad dem hvile i ca. 30 minutter tildækket med et viskestykke. Pensl så med æg.

Bag dem i ca. 15 minutter i en forvarmet ovn ved 225 grader, (alm. varme), indtil de er fint brune på toppen.