



---

## Festbolledej

17. august 2008 kl. 19:30 på DR2

25 g gær  
4 dl lunken mælk  
100 g smeltet smør  
1 æg  
12-13 dl hvedemel  
1 dl sukker  
1 tsk groft salt

Til kannelsnegle, boller, luciabrød, birkessnegle, brunsviger, kanelbrød og æggebrød skal der desuden bruges:

1 tsk stødt kardemomme

Revet skal af 1 citron

Til luciaboller desuden 1 tsk hel safran samt æg til pensling.

Opløs gæren i den håndvarme mælk. Tilsæt resten af ingredienserne og ælt grundigt. Hold noget af melet tilbage. Det er vanskeligt at sige, hvor meget der præcist skal til. Der må hellere være for lidt end for meget i. Dejen er klæbrig, og det skal den være.

Sæt dejen til hævnings et køligt sted, til den er hævet flot op. Herfra kan man så forme den, til hvad det skal være.

Generelt skal bagværket hæve lunt anden gang. Det skal pensles med æg, så snart det er formet på pladerne, og inden man sætter det til hævnings, og så skal det bage ved 200 grader i forbløffende kort tid.

Luciabollerne formes enten i de traditionelle former eller efter fri fantasi, som kringler, snegle, kuser eller fugle. Fugle er en knude, hvor man klipper halen op, så den stritter, klipper et lille næb og sætter korender i som øjne.