# Berliner boller

750 Hvedemel

150 Fedtstof

80 Æg

70 Gær

50 Melis

12 Salt

12 Vanilje sukker

200 Vand

**Fremgangsmåde**:

1. Dejen køres som en normal bløddej.
2. Berlinerne vejes af på 80 gram (eller efter eget ønske).
3. Virkes runde og rulles lidt aflange.
4. Sættes af på godt fedtede plader med bagepapir – (kan raske i kogenettet, men det kan give net mønster i bunden).
5. Bages i friturefedt, og vendes straks i melis blandet med lidt vaniljesukker.
6. Efter afkøling, prikker du et lille hul i hver bolle, og sprøjter en klat hindbærmarmelade i hver.

