

World's Best Dinner Rolls (24 stk.)

75 g. smør

4 $\frac{3}{4}$ dl. sødmælk (evt. letmælk, men IKKE skummet- eller mini-)

113 g. sukker

2 ts. flagesalt

4 $\frac{1}{2}$ ts. tørgær (50 g. frisk)

1 ss. sukker

1 $\frac{1}{2}$ dl. håndvarmt vand

1000-1100 g. mel

3 piskede æg

1. Smelt smør sammen med lidt af mælken, sukker og salt i en gryde. Rør, til sukker og salt er helt opløst.
2. Hæld det op i en skål og tilsæt resten af mælken.
3. Lad det køle til det er håndvarmt.
4. Opløs gær og 1 ss. sukker i vandet. Lad det stå 10-15 min., til det begynder at skumme.
5. Bland 375 g. af melet i mælkeblanding.
6. Tilsæt gærvandet og pisk ca. 3 min.
7. Tilsæt æg.
8. Tilsæt resten af melet, lidt ad gangen. Dejen skal være meget blød og klistre til fingrene.
9. Dæk skålen med et viskestykke og lad dejen hæve lunt en times tid.
10. Slå dejen ned.
11. Hæld den ud på et meldrysset bord og del den i to.
12. Rul første portion ud til ca. A4-str. og del i 12 lige store stykker med et pizzahjul.
13. Rul hvert stykke til en kugle og læg de 12 kugler i et smurt ildfast fad (ca. A4-str.).
14. Gentag med den anden portion.
15. Dæk med et viskestykke og hæv 30 min.
16. Bag 15-18 min. ved 190°, indtil de er gyldne.
17. Gnid med koldt smør, når de er kommet ud af ovnen.
18. Spis én med det samme!