

Græskar- boller



Layout, foto: Janne Aarre 2015 golfognatur.dk

Ingredienser nok til 15 boller

25 g gær
½ l koldt vand
1 spsk. salt
2 håndfulde græskarkerner
300 g fint durummel
250 g hvedemel

Bollerne laves over 2 dage.

fremgangsmåde:

Start aftenen før bollerne skal spises. Opløs gæren i det kolde vand og tilsæt salt, græskarkerner og rør melet i til du har en tung og klistret dej (skal være klistret!)

Sæt skålen, med et klæde over, køligt eller i køleskabet natten over.

Tænd for ovnen (alm. ovn) på 225 grader. Fordel ca. 15 klatter dej på en bageplade med bagepapir. Drys eventuelt lidt mel over bollerne og lad dem hæve i ca. 15 minutter.

Bag bollerne i 15 til 20 minutter eller til de begynder at blive gyldne.

kommentar:

Bollerne er meget velegnede til morgenboller, da de er forberedt dagen før. De er dejligt seje og krummen bliver lækker sprød.

Velkomme