

Klidboller

nok til 12-14 boller

½ pk. gær (ca. 12g)
6 dl vand
2 tsk salt

2 dl hvedeklid
650 g hvedemel

Klid til topping

fremgangsmåde:

Dag 1: Smuldr gæren i vandet og rør saltet i. Kom klid og mel i gærblandingen og rør dejen sammen med en ske. Dejen skal være klæg. Sæt dejen køligt eller i køleskab natten over.

Dag 2: Klat bollerne ud på en bageplade med en spiseske der er dypet i koldt vand. Sæt bagepladen direkte i ovnen og tænd for varmluften. Bag dem ved 200 gr. i ca ½ time.

kommentar:

Opskriften er kopieret fra *Suveræn Sommer* af *Sonja Bock & Tina Scheftelowitz* fra *Politikens Forlag*. En rigtig god opskriftsbog som giver god inspiration til sommerens lette retter. Fik den i afskedsgave af en kollega da jeg blev "arbejdsfri".

min alternative opskrift:

Mine ændringer af denne opskrift: Lav en dobbelt portion dej, men brug en sjat surdej og 1/3 pk. gær i stedet. Erstat lidt af vandet med Kefir og riv 2 små æbler i dejen.

Med en dobbelt portion kan der blive ca. 16 boller og 4 små brød. Klip et kors i toppen af bollen, så den får en fin struktur.

Bollerne er egnede til fryseren.



Layout: Janne Aarre 2017 golfognatur.dk

Velbekomme