

Grove burgerboller

Portioner: 16 små boller

Tilberedningstid: 1,5 time



KØKKENREDSKABER

Køkkenvægt

Decilitermål

Teske

2 store skåle

Lille skål

Røreske

Bageplade

Bagepapir

Viskestykke

Pensel

FREMGANGSMÅDE - Sådan gør du

1. Vej alle dine ingredienser af.
2. Bland vand og gær sammen i en skål.
3. Rør rundt i skålen til alt gæren er opløst.
4. Tilsæt salt og rør rundt.
5. Tilsæt halvdelen af hvedemelet.
6. Rør godt rundt i dejen.
7. Tilsæt resten af hvedemelet og rør rundt igen.
8. Drys ølandsmelet på bordet.
9. Hæld dejen ud på bordet.
10. Ælt dejen godt til den ikke er klistret mere.
11. Læg dejen tilbage i en ren skål og læg et viskestykke over.
12. Stil dejen et lunt sted i 60 minutter.
13. Tænd ovnen på 200 grader varmluft.
14. Drys lidt mel på bordet og hæld dejen ud.
15. Ælt dejen godt.
16. Rul dejen til en pølse og del den ud i 16 små stykker.
17. Rul dejen til 16 små boller.
18. Læg bagepapir på en bageplade og læg bollerne herpå.
19. Klæk et æg ud i en kop og pisk det.
20. Pensel ægget på bollerne og pynt med sesamfrø.
21. Sæt bollerne i ovnen.
22. Når bollerne har været i ovnen i 13 minutter er de færdige.

INGREDIENSER

25 g gær
5 dl vand (fingervarmt)
450 g hvedemel m.
fuldkorn
100 g ølandsmel
100 g hvid hvede
2 tsk salt
1 æg
½ dl sesamfrø

Tips/vær opmærksom på

Hvis dejen bliver ved med at være klistret kan det være man har tilsat for meget vand, eller for lidt mel. Tilsæt evt. lidt mere mel.