Chokoladeboller

Opskrift til 15 styks

Chokoladeboller som er sprøden uden på og bløde inden i. Der er godt med smør i og også godt med salt (det elsker jeg nemlig i boller). Og så er der store stykker chokolade i

Forberedelsestid

20

Tilberedelsestid

1,5 time

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

- 1,5 dl koldt vand
- 1,5 dl yoghurt naturel
- 70 g blødt smør
- 25 g gær
- 3 små tsk. salt
- 2 store spsk. sukker
- 2 æg (et til dejen og et til pensling)
- 450 g hvedemel
- 200 g grahamsmel
- 1 lille tsk. kardemomme
- 100 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Kom vand, yoghurt og gær i en skål eller røremaskine og rør gær ud i væsken
2. Kom resterende ingredienser i (minus chokoladen) og rør godt i 10 minutter ved ret høj omdrejning – hvis du bruger håndkraft giver du den bare alt det du kan
3. Hak chokoladen groft og kom i dejen, giv den 1 eller 2 minutter mere – så det bliver blandet godt rundt i dejen. Pas på med ikke at give dem for lang tid her, da det resulterer i at chokoladen smelter
4. Stil dejen til hævning på bordet med et stykke vitavrap hen over, i 45 minutter
5. Form bollerne så runde du kan og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir
6. Hæv igen med vitavrap over i 30 minutter, tænd i mellemtiden ovnen på 200 grader varmluft
7. Bag bollerne i 10-15 minutter (ovne er ret forskellige, så hold øje med de ikke bliver brændte, men alligevel får en sprød bund og gylden overflade)
8. Kom dem på en rist og lade dem køle en smule af. Spis med masser af smør