

Durumboller

Opskrift til 14 stk.

Samlet tid

2 timer i alt

Ingredienser

- 4,5 dl koldt vand
- 30 g gær
- 2,5 tsk. sukker
- 1,5 tsk. salt
- 2 spsk. olivenolie
- 345 g durummel
- 375 g pizzamel

Sådan gør du

1. Opløs gær i vandet og tilsæt salt, sukker og olie.
2. Kom melet i og rør først forsigtigt, så der ikke sprøjter mel over det hel. Sæt derefter tempoet på maskinen op. Rør godt i 8-9 minutters tid, til dejen slipper skålens kanter og er godt smidig.
3. Sæt dejen til hævnning med husholdningsfilm og et viskestykke hen over skålen. Filmen sikrer, at viskestykket ikke suger al fugten fra dejen. Lad dejen hæve i 60 minutter. Når dejen har hævet i cirka en halv time, tændes ovnen på 250 grader (eller 275, hvis din ovn kan gå så højt op). Sæt en dyb bageplade ind nederst i ovnen, og midt i ovnen sætter du en almindelig bageplade eller et bagestål, hvis du har sådan et (en almindelig bageplade fungerer også helt fint).
4. Når dejen er færdighævet og ovnen (inklusive bagepladerne) er godt varm, hældes dejen ud på et meldrysset bord (jeg bruger durummel). Brug en spatel til at dele dejen op i 14 stykker, som placeres på to stykker bagepapir. Drys gerne lidt ekstra mel over bollerne.
5. Skru ovnen ned på 220 grader. Før forsigtigt det ene stykke bagepapir med boller over på den øverste af dine bageplader fra ovnen, som nu er meget varm. Sæt bollerne ind midt i ovnen. Hæl et par dl vand i den nederste bageplade. Det skaber damp og er med til at give bollerne den sprøde overflade.
6. Bag bollerne ved 220 grader i 5-8 minutter til de er hævet godt op inde i ovnen og har fået en lille smule farve. Skru op på 250 grader og bag bollerne i yderligere små 5 minutter til de er godt gyldne.
7. Lad bollerne afkøle på en rist.