

Græskarboller

Opskrift til 15 boller

Ingredienser

- 25 g gær
- 5 dl vand
- 2 tsk. salt
- 1 spsk. sukker
- 100 g havregryn
- 100 g solsikkekerner
- 550-600 g hvedemel
- 70 g smør
- 200 g hokkaido græskar
- 1 æg til pensling

Sådan gør du

1. Kom gær og vand i en skål og opløs gær (jeg bruger en røremaskine)
2. Kom sukker, salt, havregryn, solsikkekerner og mel ved og rør godt. Start forsigtigt ud, så melet ikke sprøjter ud over det hele. Når dejen er sammenhængende, skru da godt op for styrken og rør til dejen slipper skålens kanter. Det tager 7-8 minutters tid
3. Smelt imens smør og riv græskar (jeg bruger skrællen med, men ikke græskarkernerne)
4. Kom dette ned i dejen og vend rundt igen
5. Kom en opklippet frysepose + et viskestykke hen over skålen og lad dejen hæve en times tid
6. Tænd ovnen på 225 grader (varmluft) og drys lidt mel ud over bordet
7. Hæld dejen ud på det meldryssede bord og vend den forsigtigt rundt i melet
8. Skær dejen ud i stykker (jeg bruger en dejskærer) – og flyt dem forsigtigt over på en bageplade beklædt med bagepapir
9. Pisk ægget sammen og pensl bollerne
10. Bag bollerne i 15 minutters tid midt i ovnen og glæd dig til at nyde en lun bolle med smør