

Hyttost boller

Opskrift til 18-20 stk.

Samlet tid

2 timer (inkl. hævetid)

Ingredienser

- 50 g. gær
- 6 dl. koldt vand
- 2 spsk. olivenolie
- 2 tsk. salt
- 1 spsk. sukker
- 100 g. grahamsmel
- 100 g. havregryn
- 50 g. græskarkerner
- 50 g. solsikkekerner
- 50 g hørfrø
- 450 g. hvedemel
- 200 g. hytteost

Sådan gør du

1. Oplæg gær i vandet.
2. Tilføj resten og rør først forsigtigt, sæt da farten op og giv dejen fuld skruld i 7-8 minutter – til den slipper skålens kanter.
3. Hæv i en god time med en opklippet fryseposer over.
4. Tænd ovnen på 225 grader varmluft med et bagestål eller en bageplade i midten (som bliver helt varmt) + en bageplade i bunden af ovnen.
5. Hæld dejen ud på bordet, skær stykker af dejen og læg det over på et stykke bagepapir. Du kan med fordel dryppe din dejskærer i vand imellem hvert stykke, du skærer. Når der ligger 12 stk. på bagepapiret skal det ind på bagestålet/bagepladen. Jeg bruger en kombispade til at flytte bagepapiret over.
6. Hæld 1-2 dl. vand i bradepanden nederst i ovnen, så der skabes damp
7. Bag i 12 minutters tid til de er gyldne
8. Flyt bagepapiret med bollerne over på en rist og gentag med en runde mere