

Osteboller med jalapeno

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

1 time og 40 minutter

Samlet tid

2 timer og 10 minutter

Ingredienser

- 4 dl lunken vand (lidt koldere end lunken)
- 50 g gær
- 100 g smør
- 2 tsk. salt
- 850 g hvedemel
- 1 tsk. citronpeber
- 2 spsk. eddike (lagereddike)
- 40 g jalapeno
- 150 g mozzarella, revet
- 150 g cheddar, revet
- 1 æg til pensling

Sådan gør du

1. Kom gær og vand i en skål (jeg bruger en røremaskine) og opløs gær her i.
2. Tilføj salt og blødt smør
3. Kom melet i og rør først forsigtigt ved lav omdrejning, så det ikke sprøjter ud med mel.
4. Sæt så fuld skrue på og giv dejen små 10 minutter på røremaskinen, til dejen slipper skålens kanter.
5. I mens, hak jalapeno fint
6. Tilføj de hakkede jalapenos, revet ost, eddike og citronpeber til dejen
7. Smid enten dejen tilbage i røremaskinen, ellers bare lidt ælt med hænderne, så ingredienserne bliver blandet godt ind i dejen
8. Kom en opklippet pose hen over skålen og lad den hæve under denne + et viskestykke i en times tid
9. Form bollerne og lad dem efterhæve i 20 minutter
10. Tænd ovnen på 200 grader
11. Pensl bollerne og bag dem i ca. 20 min
12. Lad bollerne afkøle på en rist