Rugboller med chokolade

Opskrift til 14-16 stykker

Rugboller med store stykker chokolade mørk chokolade og mandelflager.

Samlet tid

2 timer i alt

Ingredienser

- 15 g gær
- 3 dl koldt vand
- 50 g smeltet smør (varmt)
- 2 små tsk. salt
- 3 spsk. honning
- 30 g sesam
- 50 g solsikkekerner
- 50 g græskarkerner
- 70 g rugkerner
- 350 g rugmel
- 100 g hvedemel
- 120 g mørk chokolade
- 1 æg til pensling + mandelflager til toppen.

Sådan gør du

1. Opløs gær i det kolde vand i en skål (jeg bruger en røremaskine)
2. Smelt smør, tilføj dette til skålen
3. Kom salt og honning ved og rør rundt.
4. Så er det i med alle kerner, frø og mel. Rør først forsigtigt, så melet ikke sprøjter ud. Sæt derefter intensiteten op og giv dejen 7-8 minutter ved højomdrejning.
5. Hak chokoladen og vend det (kun kort) i dejen
6. Kom en opklippet frysepose + et stykke viskestykke over skålen og lad hæve i en time
7. Tænd ovnen på 180 grader varmluft
8. Form med to skeer nogle små og let flade boller
9. Pensl med æg og drys med mandelflager.
10. Bag I ovnen i 25 minutters tid