

Bløde sandwichboller

Opskrift til 9

Opskrift til 9 boller

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

INGREDIENSER

- 25 g gær
- 2,5 dl lunken vand
- 2 spsk. olie
- 2 tsk. sukker
- 2 tsk. salt
- 350 g hvedemel
- 50 g havregryn
- 100 g grahamsmel
- 1 æg til pensling

Sådan gør du

SÅDAN GØR DU

1. Start med at opløse gær i lunken vand og tilføj olie, sukker og salt.
2. Tilsæt havregryn, grahamsmel og hvedemel og rør godt. Jeg bruger en røremaskine og giver dem først en tur ved svag omdrejning, ind til dejen er samlet. Så får de ellers fuld kraft i 7-8 minutter til dejen ikke længere hænger fast i skålen.
3. Rul dejen ud på bordet og udstik bollerne (jeg brugte en form man normalt bruger til at udstikke donuts med).
4. Flyt dem over på en bageplade beklædt med bagepapir og prik huller i dem med enden af en ske.
5. Lad dem hæve under en opklippet plastikpose + viskestykke i en time.
6. Tænd ovnen på 220 grader varmluft
7. Pensl så bollerne med et sammenpisket æg
8. Bag bollerne i 15-18 minutters tid til de er gyldne på toppen. Køl af på en rist.