

Luftige valnødboller

Opskrift til 12 boller

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

1 time og 15 minutter (hæve og bagetid)

Samlet tid

1 time og 30 minutter

Ingredienser

- 25 g gær
- 2 dl neutral yoghurt
- 3,5 dl lungen vand
- 35 g sukker
- 2 spsk. olie
- 2 tsk. salt
- 550 g hvedemel
- 150 g grahamsmel eller speltmel
- 120 g valnødder

Sådan gør du

1. Kom gær, yoghurt og vand i en røreskål og rør til gær er opløst.
2. Kom så sukker, olie og salt ved samt melet.
3. Rør først forsigtigt ved lav omdrejning, så melet ikke sprøjter ud over det hele.
4. Imens dejen samles, kan du hakke valnødder groft og komme dem med ned i skålen.
5. Sæt så hastigheden op og giv dejen en god omgang 7-8 minutter, til dejen slipper skålens kanter.
6. Kom en opklippet frysepose + viskestykke over skålen og lad dejen hæve her i i en times tid.
7. Tænd ovnen på 220 grader
8. Kom dejen ud på et bord og skær mindre stykker af, som flyttes over på en bageplade beklædt med bagepapir. Jeg bruger lidt vand til at dyppe min dejskærer i mellem hvert stykke.
9. Pensl bollerne med olie og drys evt. ekstra hakkede valnødder over.
10. Kom dem ind i ovnen i 15 minutters tid, køl af på en rist