

BURGERBOLLER

TIL CA. 25 STK (SMÅ BOLLER)
TID: 1 t 15 min.



SÆSON
HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

50 g. gær
4 dl. sødmælk (evt. letmælk eller minimælk)
4 dl. vand
2 tsk. salt
2 tsk. sukker
3 spsk. olie
800 g. hvedemel
200 g. rugmel

Sesamfrø til at drysse på bollerne

SÅDAN GØR DU

1. Kom gæren i en stor skål
2. Hæld lunkent vand på og rør rundt til gæren er opløst.
3. Hæld herefter mælk, olie, salt og sukker i.
4. Tilsæt hvedemel og rugmel lidt af gangen og ælt dejen godt sammen. Dejen skal æltes i mindst 10 min.
5. Dæk dejen til med et viskestykke og lad den hæve et lunt sted i mindst 30 min.
6. Form ca. 25 boller (eller 1 til hver) og læg dem på en bageplade.
7. Pensl boller med æg eller mælk og drys sesamfrø på.
8. Bag bollerne i ca. 12-15 min. i ovnen ved 225 grader.



TIPS OG TRICKS

- Du kan også drysse dine burgerboller med birkes, græskarkerner, paprika eller revet ost.
- Dejen kan formes til 4 flutes.