

BURGERBOLLER

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



DET SKAL DU BRUGE

50 g gær
4 dl vand
4 dl sødmælk (evt. letmælk eller minimælk)
2 tsk. salt
2 tsk. sukker
3 spsk. olie
800 g hvedemel
200 g groft mel. f.eks. rugmel, grahamsmel eller speltmel

Frø til at drysse på bollerne
(sesamfrø, chiafrø, birkes)

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 groft mel 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. (hvis du har tid).
6. Form ca. 25 boller (eller 1 til hver) og læg dem på en bageplade.



TIPS OG TRICKS

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