

SPIS BEDRE



🕒
0-30 MIN.

🍴
BRUNCH

☆☆☆☆☆ (0)

Nemme ølandsboller

2. februar 2023 af Louisa Lorang. Foto: Rikke Westesen

Sæt dejen over om aftenen, og giv din familie eller venner den bedste start på dagen med hjemmebagte boller.

Bemærk

Hævetid: mindst 8 timer, gerne natten over.

INGREDIENSER

10 personer

5 dl koldt vand

20 g gær

550 g ølandshvedemel

1 tsk. salt

1 spsk. olivenolie

SÅDAN GØR DU

- 1 Hæld vand og gær i en røremaskine. Rør det sammen til gæren er opløst. Tilsæt mel og salt. Ælt dejen på røremaskinen med den flade krog ved helt lav hastighed. Dejen skal blot lige samles. Lad den hvile i 10 minutter.
- 2 Ælt herefter dejen i røremaskinen ved høj hastighed i 4-5 minutter. Skift til dejkrog, og ælt igen ved middel hastighed i ca. 5 minutter. Saml dejen til en kugle.
- 3 Smør en skål med olivenolie. Læg dejen i skålen, og dæk den med husholdningsfilm. Lad den hæve på køl natten over.
- 4 Tag dejen ud af køleskabet, og lad den efterhæve i 30 minutter. Sæt en bageplade i ovnen. Tænd ovnen på 250° varmluft.
- 5 Hæld dejen ud på et meldrysset bord, og del den i 8-10 boller med en dejskraber. Dejen er blød, og bollerne skal blot være rustikke og sammenhængende. Læg dem direkte på bagepapir.
- 6 Træk bagepapiret med bollerne over på den varme bageplade, og bag dem straks i ovnen i 10-14 minutter, eller til de er gyldne og gennembagte. Afkøl dem på en bagerist.

Tip!

Hvis du ikke har en røremaskine, kan du i stedet bruge en elpisker med dejkrog.