Burgerboller

SÆSON: Hele året

TIL: 4 pers./ ca. 8 stk.

TID: 1 t 15 min.

DET SKAL DU BRUGE:

25 g gær

2 dl lunkent vand

2 dl mælk

1 tsk salt

1 tsk sukker

2 spsk olie eller smeltet smør

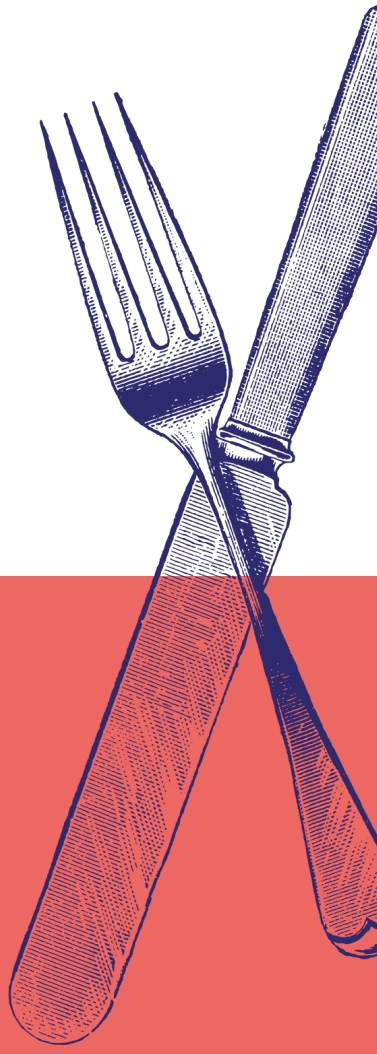
400 g hvedemel

100 g groft mel. f.eks. grahamsmel eller speltmel

Frø til at drysse på bollerne: f.eks. 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. 8 boller og læg dem på en bageplade.
7. Pensl bollerne med æg eller mælk og drys frø på.
8. Bag bollerne ved 200 grader i ca. 10 min.



TIPS OG TRICKS

- Du kan også drysse dine burgerboller med f.eks. græskarkerner, paprika eller revet ost.
- Dejen kan formes til et flute i stedet for boller. Lav evt. en hvidløgssmør dertil.
- Hvis du har rester af burgerboller, kan de halveres og laves til bruschetta, eller skæres i tern og steges på panden, så de liver til brødcrutoner.