Hvedeboller

SÆSON: Hele året

TIL: Ca. 24 boller / 1 klasse

TID: 2 dage

DET SKAL DU BRUGE:

20 g gær

8 dl koldt vand

700 g fint mel

300 g groft mel f.eks. Grahamsmel, ølandsmel eller speltmel

15 g salt

SÅDAN GØR DU:

DAG 1

1. Opløs gæren i vandet.
2. Tilsæt resten af ingredienserne.
3. Ælt på maskine eller i hånden i 12-15 minutter. Dejen er meget flydende, så det nemmeste er at ælte den på maskine, men det kan godt lade sig gøre med hænderne.
4. Det er vigtigt, at den bliver æltet grundigt, så dejen bliver elastisk.
5. Find en stor beholder med låg, der kan rumme dejen, også den har plads til at hæve.
6. Smør beholderne med lidt olie, hæld dejen i og læg låg på.
7. Lad dejen hæve godt op og sæt derefter dejen i køleskabet til dagen efter.

DAG 2

1. Tænd ovnen på 230 grader varmluft.
2. Drys lidt mel ud på bordet og hæld forsigtigt dejen ud. Det er vigtigt ikke at trykke eller trække i dejen, da den så vil falde sammen.
3. Hvis du har lyst kan du drysse topping på brødet f.eks. sesamfrø, hørfrø eller græskarkerner.
4. Drys lidt mel over dejen.
5. Del dejen i mindre stykker med en spartel eller en kniv.
6. Læg forsigtigt stykkerne over på en bageplade med papir.
7. Sæt bollerne i ovnen og bag i 12-15 minutter ved 220 grader.

TIPS OG TRICKS

- Du kan evt. tilsætte 1 dl. surdej til dejen.
- Du kan se om dejen er æltet nok ved at lave en glutentest. Træk forsigtigt i dejen. Hvis du kan hive den helt tynd, så du næsten kan se igennem den, uden at den går i stykker, er den godt æltet.
- Hvis du tilsætter mere gær, og lader dejen hæve ved stuetemperatur, kan du forkorte hævetiden, men får ikke samme smag og struktur.
- Du kan også bage den samme dag. Så skal du lade dejen hæve et lunt sted med et klæde over skålen i 45 min. Form bollerne, læg dem på bagepladen og lad dem hæve tildækket i yderligere 30 min.