Mysliboller

SÆSON: Hele året

TIL: 25-30 stk.

TID: 60 min. og bages dagen efter

DET SKAL DU BRUGE:

Dej

8 dl koldt vand

20 g gær

1000 g fint mel f.eks. hvedemel

20 g salt

Fyld

200 g blandet nødder, kerner, tørret frugt, evt. chokolade

SÅDAN GØR DU, DAG 1:

Fyld

1. Hak det valgte fyld i mindre stykker.

Dej

1. Opløs gæren i vandet.
2. Tilsæt resten af ingredienserne (husk fyldet).
3. Ælt på maskine eller i hånden i ca. 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 ældet meget grundigt, så dejen bliver elastisk, ellers vil bollerne blive flade.
5. Find en stor beholder med låg, der kan rumme dejen, så den har plads til at hæve.
6. Smør beholderen med lidt olie, hæld dejen i og læg låg på. Sæt dejen i køleskabet til dagen efter.

SÅDAN GØR DU, DAG 2:

1. Drys lidt mel ud på et rent køkkenbord og hæld forsigtigt dejen ud. Det er vigtigt ikke at trykke eller trække i dejen, da den så vil falde sammen.
2. Del dejen i mindre stykker med en spartel eller en kniv. Læg forsigtigt stykkerne over på en bageplade med papir.
3. Bag bollerne ved 220 grader varmluft i 12-18 min..

TIPS OG TRICKS

- Hvis du har lyst kan du drysse topping på brødet f.eks. sesamfrø, hørfrø eller græskarkerner, mel.
- Du kan evt. tilsætte 1 dl. surdej til dejen.
- Hvis du bruger andre typer mel, kan det påvirke hvor meget vand, du skal bruge.
- Du kan se om dejen er ældet nok ved at lave en glutentest. Det gør du ved forsigtigt at trække 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 ældet.
- Hvis du tilsætter mere gær, og lader dejen hæve ved stuetemperatur, kan du forkorte hævetiden, men får ikke samme smag og struktur.