

Boller med skvalderkål

12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 1/2 dl lun kent vand
25 g gær
1 1/2 dl græsk yoghurt eller creme fraiche
1/2 tsk. salt
1/2 spsk. olie
25 g finthakket skvalderkål
150 g fuldkornshvedemel
250 g mel

Pensling efter bagning: Olie

Pynt: Flagesalt

Beskrivelse

Hak skvalderkålen fint. Opløs gæren i vandet og tilsæt græsk yoghurt, salt, olie og den finthakkede skvalderkål. Tilsæt først fuldkornshvedemelet, så melet lidt ad gangen og ælt dejen godt. Dejen skal være let klistret. Lad dejen hæve tildækket et lunt sted i 45 minutter.

Ælt dejen igennem og del den i 12 stykker. Form hvert stykke til små boller og sæt dem på bagepladen. Lad bollerne hæve tildækket i 30 minutter.

Bag bollerne i ca. 20 minutter til de er gyldne. Tag bollerne ud af ovnen. Pensl dem med olie mens de stadig er varme og drys dem med flagesalt.