

Squashboller

16 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

25 g gær
6 dl vand
2 tsk. salt
1 spsk. olie
200 g revet squash
2½ dl havregryn
950 g mel

Beskrivelse

Gæren udrøres i lunkent vand. Tilsæt salt, olie, groft revet squash og havregryn. Tilsæt mel, men hold lidt af det tilbage, da det varierer, hvor meget mel dejen kan tage. Dejen æltes godt igennem, til den er smidig og glat.

Hæver tildækket i ca. 1 time. Dejen æltes godt igennem og formes til 16 boller, som stilles på bagepapir på pladen. Efterhæver i 20-30 minutter. Bollerne pensles med mælk og sættes i en kold ovn. Temperaturen sættes på 200 grader og bollerne bages i ca. 30 minutter.