

Koldhævede boller med græskarkerner



12 boller

5 dl vand

10 g gær

100 g fuldkornsspeltmel

500 g hvedemel

2½ tsk groft salt

50 g græskarkerner

Grofthakkede græskarkerner, pynt

Rør vand, gær, mel og salt sammen i på en røremaskine. Ælt dejen ved laveste hastighed i 10-15 minutter til dejen samler sig og er blevet elastisk.

Tilsæt græskarkernerne og rør dejen ved laveste hastighed i 15 sekunder, til kernerne er jævnt fordelt. Læg dejen i en oliesmurt skål og stil den tildækket i køleskabet natten over.

Drys lidt mel på køkkenbordet og hæld den fugtige dej ud herpå. Skær dejen ud i 12 stykker og drys med grofthakkede græskarkerner.

Fordel stykkerne på to plader med bagepapir, og bag dem i ovnen og lad bollerne afkøle på en rist.

Bages i omkring 15 minutter ved 250° i en traditionel ovn.

Brug eventuelt en bagesten for at give bollerne en endnu bedre skorpe.

Kilde: inspireret af arla.dk

08.09.2018