

Squashboller



16 squashboller

320 g squash

100 g havregryn

50 g solsikkekerner

250-350 g hvedemel, afhænger meget af hvor fugtig en squash der bruges

150 g grahamsmel

1 æg

2 spsk olie

1 tsk salt

2 ½ dl lunkent vand

25 g gær

Vand, mælk eller æg til pensling

Start med at opløs gæren i vandet. Riv da squashen fint og bland med vand og gær, æg og olie. Herefter tilsættes solsikkekerner, havregryn, grahamsmel og salt.

Mæt dejen med hvedemel. Dejen æltes til den er fast, den må ikke blive for tør.

Sæt dejen til hævnning i en 1 time et lunt sted

Nu slås bollerne sammen. Rul en pølse og del i 16 boller. Tril bollerne runde og fold forsigtigt dejen ind i sig selv, så du skaber en "stram" overflade

Lad bollerne efterhæve i 30 minutter og derefter pensles. Bag bollerne i 27 minutter i en forvarmet varmluftsovn på 200°. Nyd bollerne varme med en klat smør

Kilde: inspireret af sunderehverdag.dk

13.07.2016