

HELLE FEJERSKOV / FRA MIT KØKKEN

Morgenboller

Sprød skorpe, luftig krumme og den dejligste duft af nybagte boller. Min version med havregryn

CA. 12 BOLLER

KOLDHÆVNING ELLER 3 TIMER

MORGENBOLLER

Det skal du bruge

- 5 dl lunkent vand
- 10 g gær til koldhævning (25 g ved 3 timers hævning) 1 spsk. honning eller sirup
- 50 g havregryn
- 300 g Mariagertoba, fintsigtet hvedemel*
- 150 g Rød Hvede fra Quartz Mølle*
- 1 tsk. salt

* Foreslået fordeling af de 450 g mel – kan tilpasses.

Sådan gør jeg

01 Rør gærenud i vandet i røremaskinens skål. Tilsæt honning, havregryn og de to slags mel. Kom salt i til sidst.

02 Ælt grundigt: ca. 10 minutter med K-spade og derefter 10–15 minutter med dejkrog, til dejen bliver smidig og slipper skålens sider. Dejen er meget våd.

03 Dæk skålen til. Lad dejen hæve i køleskabet natten over, eller ca. 3 timer ved stuetemperatur, hvis du bruger 25 g gær.

04 Varm ovnen op til 250 °C med en bageplade eller et bagestål i ovnen. Et bagestål skal varmes godt igennem.

05 Vend forsigtigt dejen ud på et meldrysset bord. Del den i ca. 12 stykker med en dejskraber uden at presse luften ud.

06 Læg bollerne på bagepapir, og flyt dem over på den varme plade. Bag ca. 14–15 minutter, til de er gyldne. Afkøl på rist.

MIT TIP

Frys gerne bollerne ned, og lun dem kort før servering, så skorpen bliver sprød igen.

GODE RÅVARER / SMÅ HVERDAGSRITUALER

Lidt ekstra godt







Quartz Mølle

Jeg bruger Mariagertoba fintsigtet hvedemel og Rød Hvede fra Quartz Mølle.
Sammen med havregryn bliver de lækkert svampede og sprøde.
Du kan vælge at bruge lige præcis den mel du ønsker at bruge!

EN LANGSOM MORGEN. FRISKBAGTE BOLLER. OG SÅ TOP DEN MED EN GOD KOP KAFFE.

Helle Fejerskov