

Daddys grove speltboller

tager godt 1 time fra start til færdige lækre boller – men så er de os' grov-fin-da. (udtal på fynsk)



Et solidt fundament for den gode dej!

50 g gær
 Ca. 8 dl vand – lidt per gefühl og so etwas.
 15 g salt
 16 g melasse (mørk sirup)
 17 olie
 400 g grov speltmel
 400 g fin speltmel
 100 g hvedemel
 69 g solsikkekerner
 68 g hørfrø
 67 g sesamfrø
 66 g græskarkerner
 65 g klid



Og så kan man evt. komme 63-64 g etellerandetandet i - barforvariationen.

Gær, salt, sirup og olie opløses vandet i et dejfad.

Mel og kerner tilsættes. Det giver en lettere klæbrig dej: det er sådan den skal være.

Stillet til hævnning ca. et kvarters tid - ½ eller evt. hel time

Ovnen forvarmes til 200 °. (bemærk temperaturfald i forhold til tidligere opskrift).

Dejen tages op med en kartoffel- / serveringsske (stor ske) og formes til en pæn stor bolle (ingen kunstnerisk udglatning – jo mere ujævn, jo mere spændende færdig bolle).

Med den fremgangsmåde lander det tæt på 18 boller, som fordelt på to bageplader – ovnen tændes

De formede boller efterhæver mens ovnen når de 200°.

Bollerne i den forvarmede ovn sættes på varm luft – og vupti – er der (tæt på) 18 lækre boller efter 17 min. I ovnen.

Dejen kan også anvendes til 1 eller to lækre brød (ja så skal det altså være inden du har bagt den til boller – sæ'fø'li') og så skal de vel have 25-30 minutter ved samme temperatur.

Med venlig hilsen

Preben H. Rosenberg

Fredericia den 2018-02-04

HUSK: En opskrift er at betragte som vejledende – bortset fra mine: de skal godt nok følges – helt cirka.