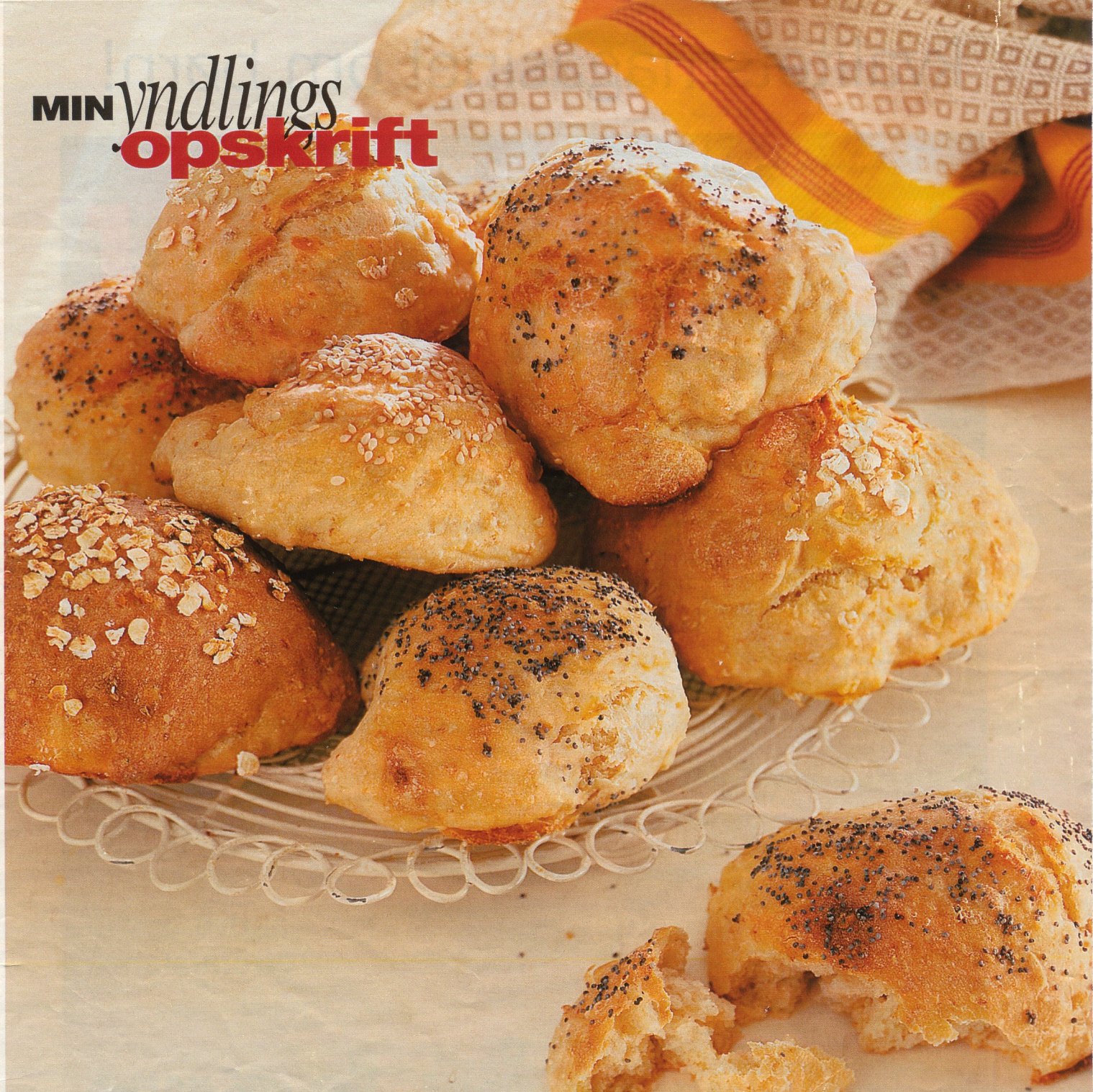


MIN *yndlings* opskrift



„Gaffelboller“

Indsendt af Pia Westfall, Vestre Strandallé 152, 8240 Risskov.

Bollerne er meget lette at lave, og de smager himmelsk.

Dejen laves om aftenen og hæver natten over i køleskabet, dækket med plastfilm og et grydelåg.

Dejen røres sammen i en stor skål med en gaffel – deraf navnet.

Ca. 18 stk.

7 dl lunken vand

5 g gær

2 tsk Maldon Sea salt eller

Læsø sydesalt

2 spsk rørsukker

3 dl havregryn (kan erstattes med durumhvede)

600-650 g hvedemel.

Drys:

Havregryn, birkes eller sesamfrø.

Rør alle ingredienserne sammen, dæk dejen til og lad den hæve som beskrevet.

Dejen er – og skal være – meget klistret, det er denne konsistens, der giver brødene en svampet krumme.

Opvarm ovnen til 250 grader.

Rør dejen sammen og sæt den – ved hjælp af en stor ske og en spiseske – på plader med bagepapir.

Pensl bollerne med vand og drys dem med havregryn, birkes eller sesam.

Bag bollerne 12-15 minutter, til de er gyldne og gennembagte og lad dem afkøle på en bagerist.

UDVALGT AF VIBEKE LEHN.
FOTO: JES BUUSMANN.
LÆSERSERVICE SIDE 157-158.

Har du selv fundet på en god opskrift, så send den til ALT for damerne, Hellerupvej 51, 2900 Hellerup. Mærk kuverten „Min yndlingsopskrift“. Bruger vi din opskrift i bladet, får du tilsendt et Global salatbestik fra Rosendahl til en værdi af 449 kr.

