



Ingredienser

300 g	vand
300 g	yllette
13 g	tørgær
20 g	FiberHUSK®
3 g	ingefær
7 g	salt
5 g	sukker
9 g	rapsolie
75 g	grøn peberfrugt
1 lille	frisk rød chili
150 g	rugmel
350 g	sigtemel

Chilistykker

20 stk.

Vandet lunes og gær og FiberHUSK® røres ud i det - lad det hvile i 5 min.

Fjern frø og mellemvægge på chilien, og skær den i meget små stykker. Peberfrugten skæres ligeledes i små tern.

Tilsæt alle ingredienser til gær- og FiberHUSK®-blandingen - gem lidt af sigtemelet.

Ælt dejen godt igennem, dæk den til og sæt den til hævnning et lunt sted i ca. 45 min.

Slå dejen ned og form den til 20 boller.

Stykkerne pensles med sammenpisket æg og drysses med sigtemel.

Bages ved 200 grader i ca. 20 min.

Afkøles på en bagerist.