



Ingredienser

Dej:

300 g	vand
100 g	syrnet mælkeprodukt
13 g	tørgær
20 g	FiberHUSK®
7 g	salt
5 g	sukker
9 g	rapsolie
10 g	gurkemeje
100 g	rugmel
425 g	hvedemel
1 tsk.	oregano

Fyld:

75 g	rød peberfrugt
75 g	grøn peberfrugt
150 g	kogt skinke i tern el. strimler

Gode Madstykker

16 stk.

Vandet luges, og gær og FiberHUSK® røres ud i det, lad det hvile i 5 min.

Alle ingredienser tilsættes gær- og FiberHUSK®-blandingen, gem lidt af hvedemelet. Ælt dejen godt igennem.

Dæk dejen til og lad den hæve et lunt sted i ca. 45 min.

Skær peberfrugten i små tern. Slå dejen ned, tilsæt peberfrugten og skinken og ælt dejen godt igennem.

Del dejen i 16 stykker og form dem til boller. Læg bollerne på en bageplade med bagepapir og lad dem efterhæve i 20 min.

Bollerne pensles med syrnet mælkeprodukt.

Bag bollerne ved 200 °C i ca. 20 min.

Lad dem afkøle på en bagerist.