



## Ingredienser

350 g	håndvarmt vand
200 g	kærnemælk
3 spsk.	FiberHUSK® (45 ml)
200 g	boghvedemel
100 g	hirsemel
100 g	Maizena (majsstivelse)
100 g	knækket boghvede
20 g	sukker
25 g	olie
25 g	gær
1 tsk.	salt
½ tsk.	stødt fennikel
½ tsk.	stødt koriander
135 g	revet ost 30+
2 spsk.	friskhakket oregano eller
2 tsk.	tørret oregano

# Oregano Osteboller

10 stk.

Dejen røres med maskine.

Vandet lunes og kommes i røreskålen med kærnemælk og FiberHUSK®. Blandingen røres i 5 min, så FiberHUSK® gelerer.

Melsorterne, sukker, olie, smuldret gær og krydderier afvejes i en skål og kommes i røreskålen. Dejen røres 15 min.

Osten rives groft, frisk oregano hakkes og begge dele røres ind i dejen til sidst.

Røreskålen dækkes med plastfilm og stilles lunt (28 °C) til forhævning i 30 min.

Hænderne smøres i olie, inden dejen håndteres. Dejen slås sammen med knyttet hånd i røreskålen.

Dej til en bolle tages op med en ske og rulles til en aflang bolle i hænderne. Bollerne stilles på højkant lige som små tårne på en bageplade beklædt med bagepapir.

Dækkes med et let fugtigt klæde og stilles lunt til hævnning i ½ -1 time.

Bollerne smøres med sammenpisket æg.

**Bages ved 225 °C i 20 min.**