



Ingredienser

800 g	hvedemel
300 g	A-38
50 g	gær
1 tsk.	salt
25 g	FiberHUSK®
4 dl	vand

Pensling: sammenpisket æg

Pynt: groft mel - salt

Græske Saltboller

ca. 15 stk.

FiberHUSK® piskes i vandet og kvælder op. Gæren udrøres i A-38, og saltet tilsættes. FiberHUSK® massen blandes sammen med A-38 massen under kraftig omrøring. Melet tilsættes og æltes i.

Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem, så dejen bliver blød og smidig. Læg dejen tilbage i skålen.

Dæk den til med et klæde og lad den hæve et lunt sted i 30 min.

Ælt dejen igennem igen og form den til boller. Lad bollerne efterhæve i ca. 30 min. på bagepladen.

Bollerne pensles med æg og drysses med mel og salt.

Bages ved 200 °C i ca. 20-25 min.