

Valnødde boller



Ingredienser:

- 6 dl vand
- 1 kg mel
- 200 g fuldkornshvedemel
- 50 g valnøddekerner
- 50 g gær
- Æg til pensling
- 1 tsk salt
- 1 spsk olie

How to:

1. gær røres ud i vand, salt og olie
2. fuldkornshvedemel tilsættes
3. valnødder hakkes groft og tilsættes
4. tilsæt hvedemel til dejen føles rigtig
5. dejen hæver i 30 minutter
6. dejen deles til 16 boller og efterhæver i 30 minutter
7. pensles med æg
8. bages i 20 minutter v 225 g