

Valnøddeboller

20 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Vandet lunes lidt, hvorefter gæren opløses heri. Tilsæt farin, salt, rugmel, grofthakkede valnødder og det meste af melet. Ælt dejen godt igennem og tilsæt mere mel indtil dejen lige akkurat kan slippe fingrene. Stil den til hævnning tildækket et lunt sted i en time. Del dejen i 20 stykker og form bollerne. Læg dem på en bageplade med bagepapir, og lad dem efterhæve i 30 minutter. Pensl med mælk og bag dem ved 200 grader i ca. 25 minutter.

Ingredienser

50 g gær
5 dl vand
3 spsk. farin
1 tsk. salt
200 g rugmel
75 g valnødder
600 g mel

Pensling: Mælk