

Madpakkeboller Pikant

10 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Velegnet til frysning

Ingredienser

20 g gær

3 dl vand

200 g BUKO smøreost grøn pikant

1/2 revet squash

3 spsk. olie

1 tsk. salt

1 spsk. honning

125 g fuldkornshvedemel

500 g hvedemel

Beskrivelse

Gæren smuldres i en skål, tilsæt vand og rør gæren ud heri. Kom pikantosten i og rør godt. Tilsæt squash, olie, salt, honning og fuldkornsmel. Til sidst tilsættes hvedemelet lidt af gangen. Dejen æltes godt, den skal være smidig og let klistret. Dejen hæver tildækket i ca. 2 timer. Dejen vendes forsigtigt ud på et meldrysset bord. Dejen skal ikke æltes, men blot trykkes flad. Del dejen i 10 firkanter med en dejskraber. Sæt firkanterne på en bageplade med papir. Bag dem ved 180 grader varmluft i ca. 15-20 minutter. Lad brødene afkøle på en bagerist.