

Squashboller med linsemel

ca. 15 stk.



Ingredienser

1 pakke gær
½ tsk. salt
½ tsk. sirup
7 dl vand
1 revet lille squash
2 dl linsemel
4 dl fuldkornsspeltmel
7 dl hvedemel

Opskrift

- Rør gær, salt og sirup ud i lunken vand.
- Bland squash, linsemel og fuldkornsspeltmel i dejen.
- Tilsæt hvedemel lidt efter lidt. Dejen skal være klistret.
- Brug en ske til at forme bollerne med.
- Dyp skeen i vand så dejen ikke klistre fast.
- Lad bollerne hæve en times tid et lunt sted.
- Bag bollerne på varmluft ved 180 grader i ca 20-25 min.

Tip

Brug evt. revet gulerod eller revet æble i stedet for squash.

God fornøjelse
Ditte