

Surdejsboller med nem surdej

ca. 12 stk.



for let øvede

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

standmixer eller håndmixer med dejkroge

Surdejsboller:

500 g hvedemel

1 pose Dr. Oetker Surdej

4 dl lunken vand

10 g flagesalt

1 - 2 spsk. smagsneutral olie

hvedemel til drys

① Dej til surdejsboller:

Kom hvedemel, indholdet fra en pose Surdej og vand i en standmixer med dejkrog og ælt først ved lav hastighed og derefter ved høj hastighed i 4-5 minutter, alternativt kan dejen æltes med en håndmixer med dejkroge. Tilsæt flagesalt og ælt i yderligere 2-4 minutter indtil dejen klasker ind mod skålens sider – hvis der æltes i standmixer. Dejen skal være meget våd. Den lange æltetid er vigtig for at aktivere glutnet i melet, hvilket påvirker bollernes struktur.

Smør en skål med olie, kom dejen i, dæk den med plastfilm og lad hæve ved stuetemperatur i ca. 2 timer.

② Formning og afbagning:

Kom en bageplade/bagestål/pizzasten i midten af ovnen og en bradepande i bunden af ovnen. Tænd ovnen på 250 °C varmluft i god tid. (Hvis du bruger bagestål/pizzasten kan det tage op til 45 minutter inden den er gennemvarm).

Hæld dejen ud på et bord drysset med mel. Spænd dejen let op ved folde siderne ind over dejen. Skær dejen i 12 boller, brug en dejspartel eller kniv. Kom bollerne på en bageplade med bagepapir – her kan en dejspartel også være en hjælp til at flytte dem.

Træk bagepapiret med bollerne fra bagepladen direkte over på den varme bageplade/bagestål i ovnen. Hæld straks kogende vand i bradepanden i bunden af ovnen og luk ovnen for at fange dampen inde i ovnen. Skru ned på 220 °C varmluft.

Bag først i 8 minutter, tag derefter bradepanden med vand ud og bag i yderligere 7-8 minutter indtil bollerne er gennembagte. Bank bollerne let på undersiden, lyder de hult er de færdige.



Bagetid: ca. 15 - 16 minutter

Tips:

I stedet for at drysse bordet med mel, kan det drysses med fx havregryn, solsikkekerner, birkes, sesamfrø eller andet, på denne måde kan du variere de boller du laver.

Hvis du ønsker en sejere krumme og flere luftbobler, så prøv at erstat 150 g af den almindelige hvedemel med Manitoba hvedemel.

Bollerne er også perfekte som sandwich til madpakken!

