

Kartoffelboller

Giver ca. 20 boller

Du skal bruge:

350 g skrællede kogte kartofler
50 g gær
5 dl lunkent vand
2 spsk. olie
1 ½ tsk salt
1 tsk honning
200 g durum hvedemel
150 g fuldkornsmel
ca. 400 g hvedemel

Redskaber:

1 kartoffelskræller
1 køkkenkniv
1 skærebræt
1 decilitermål
1 gaffel
1 spiseske
1 teske
1 køkkenvægt
1 gryde
1 stor skål
1 bageplade
1 viskestykke
2 plastikposer

Sådan gør du:

1. Vask dine hænder
2. Find og vej alle ingredienser af
3. Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker
4. Put kartoflerne i en gryde og hæld vand over dem, så kartoflerne er dækket
5. Kog kartoflerne til de er møre, hæld vandet fra og lad dem køle af
6. Mos kartoflerne med en gaffel og stil dem til side
7. Rør gæren ud i lunkent vand i en stor skål
8. Tilsæt, salt, honning og moset kartoffel
9. Rør durumhvedemel og fuldkornsmel i
10. Tilsæt hvedemel lidt af gangen og ælt dejen godt
11. Form dejen til ca. 20 boller og læg på en bageplade med bagepapir
12. Klip to plasticposer op og læg dem over bollerne
13. Lad bollerne hæve i 30 minutter
14. Fjern plasticposerne og pensl bollerne med vand
15. Sæt bollerne midt i en kold ovn
16. Tænd ovnen på 225 grader og bag dem i ca. 30 minutter
17. Bank under bollerne for at tjekke, om de er færdige. Når de lyder hule er de klar til at blive taget ud.
18. Lad bollerne køle af i 5 minutter
19. Nyd bollerne sammen med kartoffelsuppen - velbekomme!