

Brusebadsboller

Til den, der gerne vil have friske boller i en fart!

1½ liter koldt vand
20 gr. gær (helst økologisk gær)
4 - 5 tsk. salt
3 tsk. rørsukker
ca. 2 kg. mel (600 gr. speltmel, 50 gr. langtidsristet spelt, sesamfrø, hørfrø eller lignende, 1350 gr. sigtet spelt).

Lav din egen melkombination, så får du de boller, der lige passer til dig!

En blød dej giver flade, men saftige boller. Er dejen fastere, bliver bollerne højere men knap så saftige. Boller af en blød dej bages godt igennem, da de ellers kan blive klæge.

Vand, gær, salt, sukker og mel røres sammen til en blød dej. Dejen skal æltes MEGET godt for så samler speltmelet sig og smagen fremhæves. På røremaskinen gerne 10 - 15 minutter. Dejen sættes i køleskabet i en skål/bøtte med låg, natten over eller mindst 6 timer.

Ovnen tændes på 230 grader. Når den er varm sættes bollerne på en smurt bageplade med to skeer eller med hænderne, der eventuelt er dypet i vand. Pladen sættes i ovnen med det samme i ca. 25 minutter. Bollerne bages godt gyldne og faste over det hele for at være ordentligt gennembagte.

De smager pragtfuldt, og her får man rigtig den gode speltsmag frem. Man kan vælge at bruge hele dejen på en gang eller i flere portioner. Dejen kan stå i køleskab i en lille uges tid!

Det er til sidst, den gode smag dannes i skorpen, som så giver smag til hele brødet.