

Spinatboller



Spinatbollerne er virkelig lækre – rigtig gode til madpakken med pålæg i. Jeg har set opskriften hos Mette Blomsterberg. Jeg kommer lidt flere kerner i og jeg bruger frosset spinat i stedet for frisk.

150 g knækkede hvedekerner
4,5 dl varmt vand
50 g gær
150 g hakket spinat, frost
2 æg
2 tsk salt
ca 600 g mel
1 dl olie

Tænd ovnen på 200 grader – jeg bruger varmluft.
Kom hvedekerner og vand i en skål og lad det stå et par timer.
Pres spinaten fri for væde.
Pisk gær i og rør spinat, æg, salt og det meste af melet i.
Rør godt og rør nu olie og evt det sidste af melet i. Dejen skal være fast og smidig.
Lad dejen hvile i 15 min.



Del dejen i 12 stykker og form dem til boller.

Sæt dem på to plader med bagepapirog lad dem hæve 15 min.

Tryk bollerne lidt flade, pensl med sammenpisket æk og drys med lidt salt.

Snit overfladen med en kniv.

Bag i ca 15 min til de er gyldne.

Køl af på en rist.

