Linfrøboller

Ingredienser

50 g smør
3 dl melk
5 dl vann
2,5 dl linfrø
3 dl rosiner
6-8 ss sukker
50 g gjær
150 g fin sammalt hvete
350 g hvetemel

Ekstra hvetemel til utbakingen (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret og tilsett 3,5 dl av vannet, melken, rosiner og linfrø. Kok opp og la blandingen putre under lokk i 10-15 min til den blir grøtete. Rør i sukker. Avkjøl til lunken.

Løs opp gjæren i 1,5 dl lunkent vann. Bland i linfrøgrøten og deretter melet. Deigen blir bløt og klissete (se tips). La deigen heve til dobbelt størrelse.

Bruk en stor spiseskje og ta ut passe store klumper av den klissete deigen. Trill ut boller (det skal bli omtrent 24 stk). Bruk godt med ekstra hvetemel til utbakingen (se tips).

Legg bollene på bakepapirdekkede stekeplater. Etterhev bollene i 20 min. Stek bollene deretter pent gyldne midt i ovnen ved 210°C i ca 10 min.

Tips

Merk at dette er en klissete deig som ikke egner seg til elting slik man gjør med vanlig bolledeig. Grunnen er at linfrøene skal få godt med væske og at bollene ikke skal bli for tunge i konsistensen. Når deigen er ferdig hevet, tar man klumper av den klissete deigen og former den til runde boller, og da må man ha godt med hvetemel på hendene. Det må tilsettes såpass ekstra mel ved utbakingen at bollene holder fasongen under stekingen (så stek gjerne en prøvebolle hvis du er usikker).

"Linfrøboller" er gode som de er, men også servert med smør og gul- eller brunost på.

Bollene er fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: http://dev.detsoteliv.no/linfroboller