Osteboller



Ingredienser

♥ 2 ss tørrgjær
♥ 2 ss sukker
♥ 2 ts hvitløkspulver
♥ 2 ts salt
♥ 2,5 dl lunkent vann
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 75 g smør, smeltet
♥ 7 dl hvetemel

Fyll:
♥ 300 g modnet mozarella

Topping:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
- -
♥ 200 g cheddar
♥ 50 g parmesan

Pensling:
♥ 75 g smør, smeltet
♥ 1 ts hvitløkspulver
♥ 1 neve fersk oregano

Fremgangsmåte

Ha 3 dl av hvetemelet i en bolle. Bland i tørrgjær, sukker, hvitløkspulver og salt. Bland lunkent vann, olivenolje og smeltet smør. Ha dette i bollen med det tørre og rør godt sammen. Tilsett resten av hvetemelet og elt deigen i noen minutter. La deigen heve i 30 minutter.

Del deigen opp i 20 like store emner. Fyll hvert emne med en bit mozarellaost og trill runde boller. Legg bollene på et bakepapirdekket stekebrett med skjøten ned.

Visp sammen et egg og litt melk og pensle over bollene. Dryss over rikelig med revet cheddar og parmesan.

Stek ostebollene midt i ovnen ved 180°C i 10-15 minutter, til de er gylne i fargen.

Mens bollene steker, blander du sammen smeltet smør, hvitløkspulver og fersk oregano.

Pensle ostebollene med blandingen straks de kommer ut av ovnen.

Tips

♥ Bruk ost av god kvalitet! Jeg testet å fylle bollene med både mozzarella og Jarlsbergost - begge deler ble supergodt!

♥ Jeg synes hvitløkspulver er enormt viktig for å få den beste smaken på ostebollene, men så er jo jeg veldig glad i smaken av hvitløk. Hvis du er mer forsiktig med hvitløk, er det jo bare å redusere mengden hvitløkspulver eller å droppe det helt.

♥ Ostebollene smaker aller best helt nystekte. Osteboller som du får til overs kan oppbevares i plast eller fryses. Du bør da varme ostebollene opp igjen i ovnen rett før servering.

♥ Ostebollene smaker nydelig som tilbehør til for eksempel en pastamiddag eller en stor og fin salat.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/osteboller