

OSTEBOLLER

Lækre og luftige osteboller, der både indeholder ost i dejen og som topping. Bollerne kan nydes som et måltid i sig selv eller bruges som f.eks. tilbehør til suppe eller som sandwichboller.

•

Til

- 5 dl vand
- 25 g gær
- $\frac{1}{2}$ tsk salt
- 1 spsk sukker
- 3 spsk olie
- $2 \frac{1}{2}$ dl havregryn
- 100 g revet ost
- ca. 650 g hvedemel

Topping

- 200 g ost

Kom lunken vand i en skål, og opløs gæren heri. Rør salt, sukker og olie i. Bland havregryn, ost og halvdelen af melet i. Rør resten af melet i, og ælt dejen godt i ca. 10 minutter. Lad den hæve tildækket i 1 time.

Ælt dejen igennem igen. Form ostebollerne, og læg dem på en bageplade med bagepapir. Tryk dem lidt flade, og lad dem hæve i ca. 30 minutter. Drys så ost på toppen, og bag dem ved 180 grader i ca. 20-25 minutter.

