

# RØDBEDEBOLLER

De her luftige rødbedeboller er ikke blot utroligt smukke at kigge på med deres dybe rød-lilla farve - de smager også skønt. Ud over den flotte farve skaber rødbederne en herlig sødme, og solsikkekernerne sørger for lidt bid. Jeg har brugt ølandshvedemel, men du kan sagtens bruge andre former for groft mel.

•

Til

- 2 ½ dl vand
- 1 ½ dl naturel yoghurt
- 25 g gær
- 175 g rødbeder (fintrevet)
- 1 ½ spsk honning
- 75 g solsikkekerner
- 150 g ølandshvedemel (eller andet groft mel)
- 450 g hvedemel
- 1 spsk salt



Bland vand og yoghurt, og rør gæren ud heri. Tilsæt fintrevet rødbede, honning, solsikkekerner og det grove mel. Rør hvedemel og salt i, og ælt dejen ca. 10 minutter, til den er sammenhængende og smidig, men stadig lidt klistret. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse i 1-1,5 time.

Hæld dejen ud på et bord, og form den til det ønskede antal boller. Smør evt. bordpladen med lidt neutral olie - så er det slet ikke nødvendigt at bruge ekstra mel.

Lad rødbedebollerne efterhæve i 30 minutter, og forvarm imens ovnen til 225 grader - gerne med en bagesten eller en bageplade i ovnen. Bag bollerne på den forvarmede bagesten eller bageplade i 12-15 minutter, eller til de lyder hule, når man banker på bunden af dem.