

Hvidløgsboller (ca. 16 stk.)

Ingredienser:

25 g	gær
3 dl	lunken vand
1,5 tsk.	groft salt
1 spsk.	olie
1 dl	reven parmesan
4 fed	presset hvidløg
ca. 250 g	hvidhvedemel
ca. 200 g	hvedemel

Fremgangsmåde:

Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt de øvrige ingredienser – hold evt. lidt mel tilbage – og ælt dejen godt igennem til den er blød og smidig.

Tildæk dejen og stil den til hævnning et lunt sted i ca. 1 time.

Tag dejen ud på et meldrysset bord og tryk luften ud med knoerne. Del dejen i 16 stykker, der formes til boller. Lad bollerne efterhæve på en bageplade med bagepapir i ca. 30 minutter.

Bag bollerne ved 175 grader i ca. 15 minutter.

Fryseegnet: ja

