

Brændenælde boller (12-15 stykker)



Ingredienser:

Forberedelse:

- Grød lavet af 1½ dl vand og ½ dl havregryn - afkølet
- 4 dl kold brændenælde te
(6 skyllede topkud af brændenælder overhældes med 4 dl kogende vand og trækker i 10 min.)

10 g gær
1 tsk. honning
1 dl havregryn
1 dl rugmel
1,75 dl grahamsmel
3 spsk. olie
4 spsk. A38 eller lignende
1 tsk salt
3-4 dl brændenælde topkud presset godt sammen (*ca. ½ dl når skyllet, skoldet og hakket*)
7 - 9 dl hvedemel

Pynt: 12-15 skyllede pæne brændenældeblade og evt. nogle græskarkerner

Pensling: 1 sammenpisket æg

Sådan gør du:

1. Skyl brændenælderne, kom dem op i en sigte, hæld kogende vand over, pres vandet ud og hak dem (*gerne med en vuggekniv*).
2. Rør gær og honning ud i den kolde brændenælde te. Tilsæt havregryn, rugmel, grahamsmel, olie, A38, salt, grød og de skoldede, hakkede brændenælder. Rør godt rundt. Tilsæt 7 dl hvedemel. Rør og mærk efter om dejen kan klare ca. 1 dl hvedemel mere. Dejen skal være til at røre i, men uden at være for flydende, lidt ligesom tyk havregrød.
3. Læg dejen op i en skål. Dæk skålen med plastikfilm eller en opklippet plastikfrysepose og derefter et rent viskestykke. Sæt skålen med dejen i køleskabet i ca. 5 - 9 timer.
4. Tænd ovnen for maksimal varme ved ca. 250 grader. Beklæd en bageplade med bagepapir eller smør den med smør. Hæld koldt vand i en lille skål. Tag skålen med dejen ud af køleskabet og form bollerne på følgende måde: Tag dejen op med en stor ske, som forinden er dyppet i det kolde vand, og sæt dejen på bagepladen med bagepapir evt. med hjælp fra en anden ske. Pensl bollerne med æg, læg brændenældeblade på og evt. græskarkerner på - og pensl med æg igen.
5. Lad bollerne efterhæve ca. 20 min. indtil ovnen er ca. 250 grader. Bag i 10 minutter og skru ned til 175 grader. Bag videre i 10-15 minutter indtil bollerne har fået lidt farve og er sprøde. Tag bollerne ud af ovnen og lad dem køle af på en bagerist.