



Rødbedeboller

Farven er indbydende og bollerne uimodståelige, da de får en lækker sødme fra rødbederne. Har du ikke revet rødbede ved hånden, så kan de erstattes af gulerødder, squash eller æble.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

12 stk.

3 dl vand

1 dl yoghurt naturel

30 g gær

1 spsk salt

1 spsk flydende honning

250 g **groft revet rødbede (200g renset vægt)**

200 g groft speltmel

350 g hvedemel

olivenolie

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Line Falck

Tilberedning

- 1 Hæld vand og yoghurt i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt salt, honning og revne rødbeder og rør speltmel i.
- 2 Ælt hvedemel i dejen lidt ad gangen. Ælt til dejen er smidig, men stadig lidt klistret. Lad den hæve tildækket et par timer.
- 3 Slå dejen ned på et meldrysset bord. Del den i 12 skødesløse stykker og form så godt du kan til boller. Læg bollerne på en bageplade med bagepapir og lad dem hæve ca. 15 min.
- 4 Tænd ovnen på 225 grader.
- 5 Dryp lidt olivenolie over bollerne og bag dem i ca. 20 min. til de er gyldne og gennembagte.

