



## Koldhævede æbleboller

Det tager ingen tid at servere hjemmebagte boller, når dejen hæver koldt natten over. Bollerne med æble er lidt søde i det og meget saftige. Drys med hasselnøddeflager, birkes og sesam, så bollerne ser forskellige ud.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min

Aug – Apr

Lav på laktose

Vegetar

# Ingredienser

12 stk

5 dl vand

10 g gær

1 spsk flydende honning

2 tsk salt

200 g **revet æble**

200 g speltmel eller grahamsmel

600 g hvedemel

1 æg til pensling

## Drys

hasselnøddeflager, blå birkes og sesamfrø

*Opskrift og styling: Lone Kjær*

*Foto: Henrik Freek*

# Dag 1

- 1 Hæld vand i en skål og opløs gæren heri.
- 2 Tilsæt honning, salt, revet æble og speltmel.
- 3 Rør hvedemel i dejen lidt af gangen.
- 4 Rør til dejen har konsistens som en tyk klistret grød.
- 5 Dæk skålen med husholdningsfilm og stil den i køleskabet til næste dag.

# Dag 2

- 1 Form dejen til boller ved hjælp af to skeer dyppet i koldt vand. Sæt bollerne på en bageplade med bagepapir og lad dem hæve tildækket i ca. 30 minutter.
- 2 Pensl bollerne med sammenpisket æg og drys med hasselnøddeflager, birkes og sesamfrø.
- 3 Bag bollerne i forvarmet ovn ved 225 grader i ca. 20 minutter Afkøl bollerne på en bagerist.

