

# Adventsboller

## Luftige boller med risengrød og juleøl

220 g Kold risengrød  
 15 g Salt  
 25 g Sukker  
 50 g Gær  
 150 g Vand 20°  
 1 stk juleøl stuetemperatur  
 920 g Sigtet spelt, ølandshvede eller hvedemel 10 %  
 100 g Olie

Hæld det hele i en køkkenmaskine.

Ælt dejen sammen ved langsom hastighed

Skrú gradvis op for hastigheden, trin for trin.

Skrab evt. ned med kagespartel under æltningen.

Den samlede æltetid er ca. 14 minutter.

Æltning stopper når dejens temperatur er nået 27-28°.

Hæver i smurt skål til dobbelt størrelse. B1.

Vendes ud på meldækket bord.

Fold deje 2 gange helt over. Nord og syd. B2.

Træk dejen aflang. B3.

Hakkes ud med en skraber, i 24 stk. (2 x 12)

Rulles runde til boller og vendes i hakkede mandler eller hasselnødder. B5.

Hæver til dobbelt størrelse med plast over. B6.

Bages ved ca. 240 °C i 9-10 minutter i anden nederste rille i ovnen, med over – og undervarme.

