



YVONNE OG HELLES BOLLER MED HVIDE BØNNER

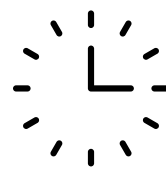
Fremgangsmåde:

- Blend bønnerne fra dåse inkl. væsken
- Hæld lunt vand og kærnemælk i en skål og rør gæren ud heri
- Tilsæt de blendede bønner og resten af ingredienserne til skålen og ælt godt
- Stil dejen til hævnings et lunt sted i ca. 1 time
- Form bollerne, og lad dem efterhæve en halv time på bagepladen
- Bag bollerne ved 200 grader varmluft ca. 15 minutter

Uddelt som smagsprøver på Klimafolkemødet 2024 i FOAs bod

Ingredienser

- 3 dl. lunt vand
- 3 dl. kærnemælk
- 25-50 g. gær
- 1 tsk. salt
- 2 spsk. sukker eller honning
- 1 dåse (400 g.) hvide bønner inkl. væsken
- 0,5 dl. olie
- 300 g. tipo 00 mel eller manitobamel
- ca. 1 kg. hvedemel



Ca. 2 timer



ca. 20 boller