

Opskrift på squash-boller:

320 g squash

100 g havregryn

50 g solsikkekerner

250-350 g hvedemel (afhængig af hvor fugtig squashen er - men start med 250 g og tilføj mere hvis nødvendigt)

150 g grahamsmel

1 æg

2 spsk. olie

1 tsk. salt

2½ dl lunkent vand

25 g gær

mælk eller æg til pensling af bollerne

Begynd med at opløse gæren i vandet.

Riv herefter squashen fint og bland den med alle "de våde dele".

Herefter tilsættes alle "de tørre dele" - dog ikke lige hvedemelet i første omgang, men når du har blandet delene, tilsætter du hvedemelet og vurderer hvor fast du vil have din dej (dog ikke helt mættet med mel, så den ender med at blive tør).

Nu sættes dejen til hævnning en time.

Så slås bollerne sammen. Rul en pølse og del den i 16 lige store stykker. Hver bolle formes og "afslutningen" på bollen vendes ned på bageplade.

Lad bollerne efterhæve i 20 minutter.

Bollerne pensles.

Bag bollerne i 25 minutter på 200 grader.

Velbekomme fra Pigen på Stigen