

# Bollefrua hjelper deg: Havreboller

Havren har gjort et comeback! Men altså la meg si det først som sist: jeg ante ikke at havren trengte et comeback. Den har liksom alltid hatt en selvskreven plass i kjøkkenskapet og kan brukes til så mye godt. Men jeg må innrømme at jeg har overhørt litt overlegen tisking og hvisking fra Hvetemelet når jeg tar Havren opp fra melskuffen: *“Dere, Havre er ikke like fin å bake med som oss. Også ser han så flat og rar ut..”* (Det verste jeg vet er når noen snakker om andre i det de forlater rommet. Da lurere jeg alltid på hva de sier om meg når jeg ikke er der).

Uansett. Jeg fikk altså en henvendelse om jeg ville teste ut bl.a Havreboller fra Havra, som er en ny serie havreprodukter som i første rekke består av havreboller og små poser med havregrøt. Og selvsagt sier ikke Bollefrua nei til å bake boller!



I utgangspunktet bruker jeg aldri melblandingsposer, fordi jeg foretrekker å bruke egne oppskrifter. Men forrige lørdag var vi på hytta i strålende sol og da var det overraskende greit å

bare hive sammen denne deigen. Et pluss for dette produktet er at det ikke inneholder palmeolje eller meieriprodukter. (Kjekt når man har melkeallergikere på besøk). Et lite minus er at produsentene anbefaler å bruke to pakker ferskgjær til 18 boller. Selv om deigen blir noe grovere pga havren, er det helt unødvendig med så store gjærmengder med mindre du har VELDIG dårlig tid. Jeg valgte dessuten ikke å følge instruksjonene på pakken, selv om de sikkert funker helt fint. Bollene ble uansett veldig saftige og gode og forsvant før noen rakk å si halvfabrikat.

### **Havreboller alla Bollefrua:**

(Til ca 18 boller)

*1 pose Havreboller fra Havra*

*4 dl lunkent vann*

*1 dl smeltet meierismør (man kan også bruke feks solsikkeolje, men da må du øke vannmengden til 4,5 dl)*

*1 pk fersk gjær (50 gram)*

*egg til pensling (kan sløyfes)*

Smuldre gjær i en bakebolle og hell over vann. La stå et par minutter. Tilsett smør og melpose og elt i 5-10 minutter. Etterhev til dobbel størrelse under plast, ca 60 minutter. Del bollene i 18 like store emner og trill runde boller. Legg på et bakepapirkledd stekebrett og hev i 40-60 minutter (under plast). Sett ovnen på 210 grader. Pensle evt bollene med sammenvispet egg. Når ovnen er varm steker du bollene midt i ovnen i ca 8-10 minutter eller til de er gyldne og har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist.



