

SQUASH BOLLER



20 stk.

25 g gær
3½ dl lunken vand
1 dl yoghurt naturel
2 spsk. olie
100 g havregryn
100 g revet squash
4 spsk. sesamfrø
1½ tsk. salt
100 g durummel
ca. 475 g mel
æg til pensling

Udrør gæren i vandet.

Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen smidig.

Hæver 1 time.

Form 20 boller og lad dem efterhæve 15 min.

Pensl med sammenpisket æg.

Bages 20- 25 min ved 200°.

Mosen kan laves klar i forvejen og bages op til spisning.