



Ellas lækre speltboller

5 dl koldt vand
1 dl fløde
10 g smeltet smør
60 g sukker
1 tsk salt
12 g gær (ca. 1/4 pk.)
3 spsk rapsolie fra Lehnsgaard
4 æg (M)
Ca. 1 kg fint speltmel fra Bornholms Valsemølle
Ca 1 dl rosiner
1 æg til pensling.

Bland vand og fløde med det smeltede smør. Mærk efter så du er sikker på, at temperaturen ikke er for høj. Rør salt, sukker og gær i. Pisk æggene let sammen og kom dem i skiftevis med melet. Ælt eller rør dejen godt sammen.

Dæk skålen til og lad den stå køligt natten over. Tag dejen ud på bordet og slå den sammen. Form 35-40 boller. Kom evt. lidt rosiner i hver.

Sæt bollerne på plader og lad dem hæve til dobbelt størrelse i ca. 2 timer. Pensl med sammenpisket æg og **bag ved 200° i 14-18 min.**

Afkøl bollerne. De er fryseegnede.

[Se flere lækre opskrifter fra Bornholms Valsemølle](#)