



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

RUGBRØDSBOLLE MED LÆKKER DIP AF GRILLEDE GRØNTSAGER





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

RUGBRØDSBOLLE MED LÆKKER DIP AF GRILLEDE GRØNTSAGER

Ca. 20 små boller

INGREDIENSER:

Boller

125g Tørsleffs økologisk forkogt havre
10g gær
400g koldt vand
25g Tørsleffs rugsur
20g brændt maltmel
2 tsk salt
200g ølandshvedemel
300g fuldkornsrugmel
50g hørfrø
50g solsikkefrø
50g græskarkerner

Dip

300g Bonduelle grillede grøntsager
125g ricotta
0,5dl Monini olivenolie

Linghams Sriracha
ReaLemon citronsaft

TILBEREDNING:

Kog havren. Sigt og afkøl.

Opløs gær i vand. Bland de tørre ingredienser sammen. Tilsæt væsken. Æltes til sammenhængende og forholdsvis ensartet. Tilsæt kogt havre og ælt til optaget i dejen. Hæver på køl minimum 12 timer.

Sæt ca. 20 små klatter på bagepapir. Top eventuelt med ekstra kerner. Dejen vil ikke hæve meget. Efterhæver 30 minutter. Bages ca. 12 minutter ved 200°C.

Steg de grillede grøntsager let. Blend med ricotta til glat konsistens. Smag til med sriracha, citronsaft, salt og peber.

Server rugbrødsbollerne sammen med dip anrettet i små skåle. Evt. sammen med grøntsagsstave.

TIPS!

Dippen er også velegnet som spread i sandwich eller som tilbehør til pålæg.

