

# Sandwichboller med revet æble

**Forfattere:** Anette Kamuk

**Faglige temaer:** Bagning, Bolledej, Æbler

**Introduktion:**

Her finder du en opskrift på sandwichboller. Hvad skal din sandwich indeholde, for at den kommer til at appellere til alle sanser? Smagsrige fødevarer? Farverige fødevarer? Noget sprødt, noget blødt, noget nyt...?

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

## Kopiark

**Kopiark:**

[Sandwichboller med revet æble.pdf](#)

# Sandwichboller med revet æble

## Forfatter:

*Anette Kamuk*

## Introduktion:

Her finder du en opskrift på sandwichboller. Hvad skal din sandwich indeholde, for at den kommer til at appellere til alle sanser?

Smagsrige fødevarer? Farverige fødevarer? Noget sprødt, noget blødt, noget nyt...?



## Ingredienser:

20 g gær  
6 dl vand  
2 dl ymer 3,5 %  
80 g solsikkekerner  
80 g havregryn  
240 g revet økologisk æble (2 store æbler med skræl)  
3 tsk. salt  
550 g økologisk grahamsmel  
750 g økologisk hvedemel

## Fremgangsmåde:

1. Rør gæren ud i det lune vand
2. Tilsæt de øvrige ingredienser, og rør rundt i dejen
3. Lad dejen hæve køligt natten over
4. Del dejen i passende størrelser, og form bollerne
5. Læg bollerne på en bageplade med bagepapir
6. Lad gerne bollerne hæve ½ time
7. Bag bollerne i ovnen ved 260 grader i 4 min og herefter ved 220 grader i 16-18 min