

# Sorte boller med semi-dried blæksprutte

## Sorte boller

### Ingredienser:

180 g sødmælk, kold  
20 g gær  
300 g mel  
1 æg  
27 g sukker  
30 g kartoffelmel  
30 g smør, stuetemperatur

5 g fint salt  
1-2 tsk blæksprutteblæk



### Fremgangsmåde:

1. Opløs gæren i mælken.
2. Tilsæt alle ingredienser (undtagen blæksprutteblæk og salt) og mix i røremaskine i 5 min på mellemhastighed.
3. Tilsæt salt og blæksprutteblæk og bland i yderligere 3 min. Dejen skal begynde at løsne fra skålen. Hvis det er for klæbrigt, tilsæt lidt mere mel stille og roligt indtil den løsnier sig.
4. Lad dejen hvile i skålen i 1 time, overdækket med plastikfilm for at forhindre udtørring.
5. Vend dejen ud på køkkenbordet, dryset med lidt mel for at undgå at den sidder fast.
6. Del dejen i små portioner af 15-18 g for hvert bolle. Tip: Brug en vægt!
7. Rul runde boller med håndfladen.
8. Sæt bollerne på et olieret bageplade (fx solsikkeolie) og dæk bollerne med en plastikfilm.
9. Hvil i 1-2 timer, til bollerne er næsten fordoblet i størrelse.
10. Bag ved 165°C i 5-6 minutter. Tip: Det er en god ide at gøre det fugtigt i ovnen, så bollerne bliver mere bløde. Brug evt. en sprayflaske med vand og spray 10-12 gange ind i den varme ovn lige inden bollerne sættes ind.

### Fyld:

Bollerne kan fyldes med alle de forskellige ting, man kan lide. For eksempel semi-dried blæksprutte, mayo, syltede agurker og purløg.