



## Innbakte boller med lammekjøtt

Innbakte boller med lammekjøtt er kriminelt godt å ha med seg i sekken på tur til påske. Pakk gjerne bollene i aluminiumsfolie og varm dem på bålet!

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

# Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunken melk, tilsett resten av ingrediensene og elt deigen godt til den er blank og smidig (ca. 8-10 min i en kjøkkenmaskin). La den heve lunt og tildekket i 30 min
- ② Del deigen i 20 biter som du ruller til boller, trykk eller kjevle de flate og runde
- ③ Legg 1 kjøttbolle, ost og ruccola i hver bolle og press deigen sammen omkring kjøttbollen
- ④ Sett bollene på en stekebrett dekket med bakepapir, pensle med vann og dryss med sesamfrø, revet ost og rosmarin
- ⑤ La lammebollene heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til dobbel størrelse
- ⑥ Stek bollene midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 min eller til de er gylne (avhengig av ovn)



# Ingredienser

## Boller

- 600 g Møllereens Hvetemel siktet
- 3 dl lunken melk
- 75 g olivenolje
- 50 g honning
- 50 g gjør (eller 1 pk tørrgjær)
- 2 ts rosmarin
- 1 ts salt

## Fyll

- 400 g lammekjøttdeig eller 1 pk rå kjøttboller (20 stk)
- 100 g revet ost
- 50 g ruccola

## Topping

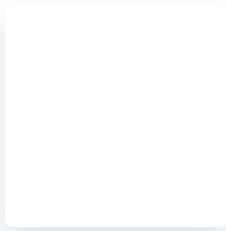
- 100 g revet ost, sesamfrø og rosmarin

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



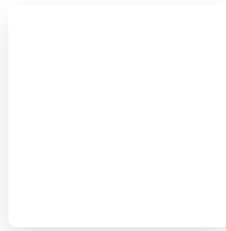
Møllerens  
Hvetemel  
siktet

## Lignende oppskrifter

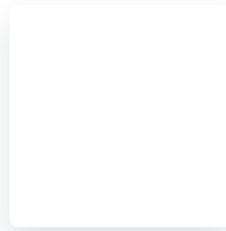


Pinnebrød

🕒 OVER 60



Sjokoladekake i  
appelsiner



Turbar  
(flapjack)

🕒 40 - 60

👤 MIDDELS