

Chili Cheddar boller

Tilberedningstid
48 timer

Antal boller
12 store boller

Forfatter
Anna's Favoritter



Ingredienser

Dej

- 5,6dl vand
- 150g ung surdej
- 18g salt
- 800g tipo00 hvedemel

Fyld

- 8 skiver jalapenos fra glas
- 1 spsk paprika
- 1 tsk chilipulver
- 2 dl revet cheddarost
- Rapsolie til pensling

Fremgangsmåde

Dag 1

Kom vand og ung surdej i din røremaskine og kør til surdejen er blandet med vandet.

Kom herefter mel i lidt af gangen.

Kør herefter ved let til middel hastighed i 10-15 minutter.

Stop din røremaskine og kom dejen over i en olieret boks med låg.

Lad dejen hvile i boksen til den får en blank og glat overflade (autolyse)

Hak Jalapenos fint.

Når overfladen af dejen er blank, drysses jalapenos, chilipulver og paprika ud over overfalden.

Herefter laves 3 omgange foldninger over 1 time.

Ved hver omgang laves i alt 4 foldninger, en gang på hver side.

Dette gøres ved løfte op under midten af dejen og folde dejen ind under sig selv. *(du kan se i videoen eller billederne nedenfor, hvordan foldninger laves).*

Kom låget på og gør det igen 2 gange med 30 minutters mellemrum, så dejen får lov at hvile mellem hver foldning.



Når dejen er fået 3 omgang foldninger er glutenstrukturen begyndt at blive stærk og kan holde sin egen form i boksen.

Lad den stå ved stuetemperatur i ca. 1-2 timer til den er vokset til næsten dobbelstørrelse.

Kom den herefter på køl i 24-48 timer.

Du får det bedste resultat ved at lade den fermentere på køl i 48 timer.

Efter 24- 48 timer

Tænd ovnen på 250°C, kom gerne et bagestål ind i din ovn, hvis du har ellers kan du med fordel lægge to bageplader sammen.

Ovnen skal være helt varm, så vent gerne 30 minutter efter ovnen selv melder klar.

Vend dejen ud af sin boks på et tørt bord. Lad helst dejen falde ud af sig selv.

Tag din dejskære og skær mellem 9 og 12 firkanter i dejen, alt efter hvor store boller du ønsker.

(tag altid fat i din dej med våde hænder).

Kom bollerne over på et stykke bagepapir og pensel dem med olie.

Dæk herefter overfladen med cheddarost.

Kom bollerne ind i ovnen og sprøjt lidt vand ind i ovnen med en forstøverflaske eller hæld varmt vand i et vandfad i bunden af ovnen, for at lave damp.

Skru temperaturen ned til 240°C, med det samme og bag dem i 20 minutter.

Tag herefter vandbadet ud af ovnen og bag dem til de får den overflade du ønsker og de lyder hule, når du banker på dem.