

Havregrynsboller

Ingredienser

(18 boller.)

4 dl havregryn

25 g gær

2,5 dl kærnemælk

2,5 dl vand (varmt)

100 g grahamsmel

350 g hvedemel

1 tsk. salt

1 æg eller kærnemælk

(til pensling)

Sådan gør du:

Kærnemælk og vand blandes så det passer med "lun" temperatur. Gær og salt udrøres. Havregryn og grahamsmel kommes i - trækker 5 - 10 minutter inden at hvedemel kommes i og der æltes godt igennem.

Hæver ca. 1 time.

Formes til boller som efterhæver, pensles med sammenpisket æg eller kærnemælk og bages ved 200 grader i ca. 20 minutter.