

Go' morgen boller

15 g. gær udrøres i

½ l. koldt vand

Der tilsættes

1 tsk. salt

1 spsk. honning

2 spsk. olie

200 g. Durummel

400 g. Hvedemel

Det hele røres sammen og dækkes med film.

Sættes i køleskab natten over.

Med en ske sættes dejen på en plade med bagepapir og sættes i en kold ovn der tændes på 220°C.

Bages ca. 20-25 min

Melet kan, hvis man vil have en mere fiberrig udgave, udskiftes med noget grovere og der kan selvfølgelig også tilsættes forskellige kerne og frø. Denne opskrift er egentlig bare en grundopskrift, der kan bygges videre på.

Jeg laver tit denne, der er dejligt med hjemmebagt brød om morgenen og så er der også hjemmelavede boller til eftermiddagsmaden i institutionen.

Det bedste ved opskriften er at det kun tager ca. 5 min at blande de forskellige ting sammen om aftenen, og der er ikke noget med at man skal hen og ælte, dejen er meget våd 😊