

# Anne Mettes koldhævede boller



**8 dl koldt vand**  
**10 gr gær**  
**1 tsk salt**  
**250 gr byggryn**  
**300 gr rugmel**  
**50 gr havregryn**

Blandes i en skål, dækkes og skal stå mindst 6 timer i køleskab.

Dejen er meget lind og bollerne sættes som klatter på bagepladen med en ske.

Bages ved 230 gr i ca 25 min, lidt mindre gr ved varmluftovn.

Brug gerne andre ingredienser, men husk at vandmængden også skal ændres. Prøv feks at bruge revne gulerødder, brune ris fra dagen før, fuldkornrismel, squash eller andet lækkert.

Dejen kan stå i køleskab i flere dage, så du kan lave nybagte boller af flere gange.