

# HAVREBOLLER

*Ufatteligt luftige havreboller med havregryn (sjovt nok) og en hævning, som gør hele forskellen.*



TIL

12 stk

- 25 g gær
- ½ l vand (lunkent)
- 2 spsk olie
- ½ spsk salt
- 150 g havregryn
- 400 g mel

## FEDTFATTIG

Rør gæren ud i lidt af vandet. Tilsæt resten af vandet sammen med olie, salt, havregryn og mel. Rør dejen sammen (den er meget våd), og lad den hæve i skålen i en time.

Form dejen til boller, med en våd ske, og sæt dem på en bageplade med bagepapir. Lad dejen hæve yderligere i 45 minutter. Bag bollerne ved 225 grader i cirka 15 minutter.