

HAVREGRYNSBOLLER

Nem opskrift på havregrynsboller med et lille strejf af honning.

•

Til

- 50 g gær
- ca. 7 dl vand (lunkent)
- 1 spsk honning
- 1 tsk salt
- 350 g havregryn
- ca. 500 g hvedemel

FEDTFATTIG

Kom gær og vand i en stor skål og rør, til gæren er opløst.

Tilsæt de øvrige ingredienser og rør det hele godt sammen.

Ælt dejen og tilsæt lidt ekstra mel hvis det er nødvendigt, den skal være fugtig, men ikke klistret.

Form dejen til boller sæt dem på en bageplade belagt med bagepapir. Lad dem hæve 1 time.

Bag havregrynsboller midt i ovnen i 20-25 minutter ved 220 grader (varmluft 200 grader).

