

HURTIGE BOLLER MED KERNER

Nemme og hurtige boller med kerner i form af femkornsblanding. Trin for trin vejledning.

•

Til

- 1 dl kærnemælk (eller andet surmælksprodukt)
- 5 dl vand (lunkent)
- 1 tsk salt
- 1 pk gær
- 1 $\frac{1}{2}$ dl femkornsblanding (behøver ikke iblødsætning)
- ca. 1 kg hvedemel til dejen er jævn

- 1: Bland kærnemælk, vand og salt.
- 2: Smuldr gæren i.
- 3: Tilsæt femkornsblanding.
- 4: Tilsæt hvedemel til dejen er jævn.
- 5: Form dejen til boller.
- 6: Lad bollerne hæve lunt i ca 20 minutter.
- 7: Sæt bollerne i en kold ovn og bag dem midt i ovnen ved 200 grader i 20-25 minutter (afhænger af ovnen).

Velbekomme :)

