

LUFTIGE FULDKORNSBOLLER

Disse luftige fuldkornsboller er altid en succes, og de kan f.eks. serveres lune med smør eller afkølede med skinke, ost eller hvad, du nu har lyst til. Den dobbelte hævnning får bollerne til at holde sig friske til dagen efter.

•

Til

- 50 g gær
- 5 dl vand (lunkent)
- 250 g fuldkornsmel (eller finvalsede havregryn)
- 1 tsk salt
- 1 tsk honning
- ca. 500 g hvedemel

FEDTFATTIG

Rør gæren ud i vandet, og tilsæt fuldkornsmælet. Tilsæt derefter salt og honning.

Rør hvedemel i lidt efter lidt, og ælt dejen grundigt, til den har en passende konsistens. Tilsæt mere mel, hvis det er nødvendigt.

Lad dejen hæve under et fugtigt klæde i ca. 40 minutter.

Form dejen til boller, og læg dem på en bageplade med bagepapir. Lad dem efterhæve igen i 40 minutter - så bliver de dejligt luftige.

Bag fuldkornsbollerne ved 200 grader i ca. 15-25 minutter (afhænger af ovnen).

