

# MORGENBOLLER - LÆKRE KOLDHÆVEDE MORGENBOLLER

Simpel opskrift på koldhævede morgenboller, som ikke indeholder så meget gær som almindelige boller. Det får morgenbollerne til at holde sig friske i længere tid, og koldhævningen giver dem en dejlig sej krumme.

•

Til  ▼

- 25 g gær
- 5 dl vand (koldt)
- 1 dl trekornsblanding eller femkornsblanding
- 1 dl havregryn
- 1 tsk akaciehonning
- 1/2 tsk salt
- 200 g durummel
- 400 g hvedemel
- 1 spsk olivenolie eller mælk

Gæren opløses i det kolde vand, og kornblandingen, havregrynene, honningen og saltet tilsættes.

Durummelet røres i først, og derefter røres hvedemelet i lidt ad gangen.

Dejen hæver natten over i køleskab med plastfolie over.

Dejen formes til boller (brug evt. 2 spiseskeer, dyppet i olivenolie) og lægges på en bageplade med bagepapir. De ridses med en kniv og pensles let med olivenolie eller mælk.

Morgenbollerne hæver yderligere ca. 1/2 time.

De bages i forvarmet ovn i ca. 20 minutter ved 220 grader. I bunden af ovnen sættes evt. et lille ildfast fad med vand, så der kommer meget damp inde i ovnen.

