

Havregrynsboller

ca. 24 stk.

- Jeg rører dejen på maskine,
- lader den hæve i køleskabet (natten over eller op til et par døgn),
- bager en plade ad gangen (resten af dejen hæver videre i køleskabet),
- sætter bollerne på plade med to skeer,
- bollerne skal ikke efterhæve
- sættes straks i en kold ovn, der tændes på 200 grader
- bages ca. 40 minutter

300 g fint revne gulerødder

20 g gær

1 spsk. sukker

1 tsk. salt

300 g grovvalsede havregryn

100 g malet spelt

9 dl. koldt vand

ca. 750 g hvedemel

Alle ingredienser kommes i røreskålen - hold 100 g af hvedemelet tilbage - rør dejen 10-20 minutter.

Tilsæt evt. mere mel - dejen er blød. Hvor meget mel der skal bruges afhænger bl.a. af gulerøddernes fugtighed.

Læg låg på skålen og stil den koldt til bollerne skal bages.

Bagetiden afhænger af ovnen.

Jeg bruger økologiske ingredienser købt hos "Drivhuset" torsdag eftermiddag i Hartmanns Gård.

Opskriften har min mor fundet i et blad. Jeg har forandret den adskillige gange. Lige nu er disse vores morgenmads- og madpakkeboller.

God fornøjelse - spørg bare, hvis du er i tvivl.

Hilsen Lotte Sjølland.