

Grahamsboller med honning og sesam

20 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

½ dl sesamfrø
5 g gær
7 dl koldt vand
1 æg
2 tsk. salt
1 spsk. rapsolie
2 spsk. honning
3 dl havregryn
200 g grahamsmel
450 g mel

Beskrivelse

Rist sesamfrøene på en tør pande til de begynder at skifte farve. Lad dem køle af på en tallerken. Opløs gæren i vandet i en stor skål. Tilsæt sesamfrø, æg, salt, olie, honning, havregryn, grahamsmel og mel. Rør dejen grundigt. Dejen skal være lind. Dæk skålen med køkkenfilm og stil den i køleskabet natten over. Tænd ovnen på 200 grader (varmluft 180 grader). Tag dejen ud af køleskabet. Form ca. 20 boller med 2 skeer og sæt dem på bageplader med bagepapir. Bag bollerne 15-18 minutter til de er gyldenbrune.