

Grove tranebærboller

8 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

25 g gær
2,5 dl lunkent vand
1 tsk. salt
1 ½ dl tranebær
50 g havregryn
150 g durummel
150 g fuldkornsmel
100 g groft rugmel
1 spsk. olie

Beskrivelse

Rør gæren ud i vand og salt og kom tranebær og havregryn i.

Kom melet i og ælt dejen godt sammen med olien. Form dejen til boller og stil dem til hævnning på en bageplade i ca. 1/2 time. Dæk dem til. Forvarm ovnen til 200 grader.

Pensl bollerne med mælk og bag dem i ovnen i ca. 25-30 minutter.