



Ingredienser

5 dl vand

25 g gær

2 tsk. salt

2 spsk. olie

300 g durummel

300 g mel

Beskrivelse

Bland vand og gær. Tilsæt salt og olie og til sidst melet. Rør dejen godt sammen. Dejen skal være klistret. Skålen tildækkes og stilles i køleskabet natten over. Form dejen til boller med en ske, der dyppes i vand. Sæt bollerne på en plade med bagepapir og bag dem i ca. 15 minutter ved 250°.