



Ingredienser

12 g gær
5 dl vand
1 stor tsk. salt
75 g havregryn
75 g rugmel
250 g hvedemel

Variationer

Brug grahamsmel i stedet for rugmel.

Beskrivelse

Rør gæren ud i det kolde vand. Tilsæt de øvrige ingredienser og rør dejen jævn. Kom film over skålen og stil den i køleskabet til næste dag.

Dejen skal ikke slås ned. Brug en spiseske, som jævnlgt dyppes i vand, til at sætte bollerne på pladen. Bollerne bages i 20 minutter ved 200 grader.