



Ingredienser

1½ dl yoghurt

2½ dl vand

50 g gær

120 g mysli uden tilsat sukker

1 spsk. sukker

1 tsk. salt

½ dl olie

500 g hvedemel

Beskrivelse

Bland yoghurt og vand. Opløs gæren heri. Tilsæt mysli, sukker og salt. Lad blandingen stå ca. 10 minutter. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen til den er glat og smidig. Lad dejen hæve tildækket i ca. 30 minutter. Slå dejen sammen og form 20 boller. Sæt bollerne på bageplade og lad dem efterhæve til dobbelt størrelse ca. 40-45 minutter. Bag bollerne i ca. 15 minutter ved 200 grader.