



Ingredienser

75 g margarine

2½ dl mælk

25 g gær

½ tsk salt

250 g grahamsmel

125 g mel

Til pensling: Smeltet margarine

Beskrivelse

Margarinen smeltes og kommes i en skål sammen med mælken.

Gæren udrøres heri. Salt, grahamsmel og mel tilsættes og dejen æltes godt igennem.

Hæver til dobbelt størrelse. Formes til boller, som stilles på plade og trykkes flade.

Efterhæver et lunt sted i 10-15 min.

Bagetid: ca. 10 min. ved 250 grader.

Når de er bagt, pensles de med den smeltede margarine.