

Sommertur-boller 2018

Opskriften på bollerne er som sagt Synøves, som jeg har fået af Lisbeth.

Og nu er de også à la Birthe-Helene

De er nemme og alle kan vist godt spise dem med kerner og tranebær.

1/2 l koldt vand fra hanen

1 tsf. salt

1 spsf. honning

1 pakke tørgær

50 gr. græskarkerner

75 gr. rosiner el. tranebær

400 gr. hvedemel

100 gr. rugmel

100 gr. havregryn

pensles med raps eller solsikkeolie.

Rør alle ingredienserne til dejen godt sammen i en stor skål.

Dæk skålen med plastikfilm og sæt den i køleskabet natten over.

Rør dejen godt igennem. Form boller med en ske, ca. 12 stk.

Sæt dem på en bageplade med bagepapir og pensel med olie.

Bollerne efter hæver i ca. 30 min. med et viskestykke over.

Bages til er gyldne og sprøde ved 225 gr. i 15-18 min luftvarme.

Velbekomme.