

Grovboller

Gær.....25 g
Skummetmælk.....3 dl
Salt.....1 tsk
Sukker.....1 tsk
Hvedemel.....6 dl
Fuldkorns hvedemel.....4 dl
Olie.....2 spsk

1. Lun mælken lidt, og opløs gæren heri.
2. Salt, sukker, olie og diverse melarter tilsættes.
3. Dejen æltes godt igennem. Lad den hæve tildækket i 20 minutter.
4. Alt dejen igen og form til boller, der lægges på bagepapir på en bageplade.
5. Lad bollerne efterhæve tildækket i 15 minutter.
6. Bag bollerne i ca. 15 minutter ved 200 gr. Lad dem køle lidt af inden de skæres igennem.

