

## Koldhævede boller



Jeg har lavet lidt om på den oprindelige opskrift, som jeg har fundet på [valdemarsro.dk](http://valdemarsro.dk).  
Fra jeg tænder ovnen og til de er kølet nok af til at smøre, går der en god time – så nogle gange laver jeg dejen om morgenen, bager dem om aftenen og varmer dem lidt i ovnen når de skal spises.

10 – 12 stk

5 dl koldt vand

25 g gær

4 – 5 dl hvedemel

5 dl grahamsmel

1,5 dl havregryn

1,5 tsk salt

Om aftenen:

Rør gær ud i vand i en stor skål.

Tilsæt grahamsmel og havregryn. Rør hvedemel i – dejen skal være til at røre i, men må ikke være for flydende.

Dæk skålen til med stanniol – prik et par huller i.

Læg et visketykke over og sæt skålen i køleskabet til næste dag.



*Om morgenen:*

*Tænd ovnen på 300 grader.*

*Tag dejen op med en ske og sæt den på en plade med bagepapir og pensl med vand.*

*Sæt bollerne i ovnen og skru ned til 235 grader og bag i 15 - 20 min.*

