

Cafe Boller

50 g	gær
5 dl	lunken mælk/vand
2½ tsk	sukker
1 tsk	salt
2	æg
½ dl	olie
150 g	havregryn
Ca. 750 g	hvedemel

- Opløs gæren i det lune mælk/vand.
- Tilsæt sukker, salt, olie og æg.
- Rør havregryn i.
- Rør hvedemel i.
- Dejen hæver i 30 min.
- Dejen formes til boller og efterhæves i 30 min.
- Bollernes pensles med æg og bages ved 200° i ca. 15 min.