

# Grovboller

---

50 g	gær
4 dl	lunkent vand
4 spsk	olie
4 tsk	salt
2 dl	surmælk
1	æg
500 g	grov mel
500 g	hvedemel

- Opløs gær i vandet.
- Tilsæt salt, olie, æg og surmælk.
- Tilsæt grov mel og så hvedemel.
- Tilsæt evt. valnøddekerner, sesamfrø, solsikkekerner m.m. i.
- Stilles til hævning i 1 time.
- Pensles og efterhæves i 15 min.
- Bages ved 225° i 15-20 min.