

# Grove havregrynsboller (ca. 24 stk.)

---

600 g	hvedemel
250 g	havregryn
150 g	grahamsmel
50 g	gær
1	æg
5 dl	vand
2 dl	yoghurt naturel
2 spsk	olie
1 tsk	salt
1 spsk	sukker

Pynt: sesamfrø

1. Opløs gæren i lunkent vand, og tilsæt salt sukker, olie, æg, yoghurt, grahamsmel, havregryn, hvedemel.
2. Ælt det sammen til en glat og smidig dej. Dejen skal være blød. For dejen til en kugle.
3. Lad dejen hæve i ca. 45 min. Slå dejen ned og form 24 boller.
4. Sæt bollerne på en bageplade med bagepapir og lad dem efterhæve ca. 30 min.
5. Pensling: Yoghurt eller vand. Drys med sesamfrø.
6. Bages ved 220 °C (varmluft 200 °C) i 12 – 15 min.