

# Kold hævet dej.

---

50 g. Gær  
8 dl. Koldt vand  
3 tsk. Salt  
5 spsk. Kerner  
300 g. Havregryn  
500 g. Hvedemel

- Gæren opløses i vand.
- Salt og kerner tilsættes.
- Havregryn tilsættes.
- Tilsæt hvedemel i lidt af gangen, ind til dejen ligner tyk havregrød.
- Dejen stilles i køleskabet i mellem 12 – 24 timer.
- Dejen sættes på bageplade med bagepapir med en ske, der bliver ca. 16 stk.
- Bages straks ved 200 °C i ca. 15 minutter.

OBS: dejen kan holde sig i 1 uge i køleskabet