

Lottes Langtidshævede Boller

1/4:

½ pk. gær
4 dl. Koldt vand
1½ tsk. Salt
1½ spsk. Kerner
75 g. havregryn
75 g. groft mel
325 g. hvedemel

1/2:

1 pk. gær
8 dl. Koldt vand
3 tsk. Salt
3 spsk. Kerner
150 g. havregryn
150 g. groft mel
650 g. hvedemel

1/1:

2 pk. gær
16 dl. Koldt vand
6 tsk. Salt
6 spsk. Kerner
300 g. havregryn
300 g. groft mel
1300 g. hvedemel

- Gæren opløses i vandet.
- Salt og kerner tilsættes.
- Havregryn og groft vel tilsættes
- Til sidst røres hvedemelet i 500 g. af gangen.
- Bages ved 200 °C (varmluft 175 °C) i ca. 15 minutter.

OSB: dejen kan holde sig i 1 uge i køleskabet.