

Nemme boller

50 g gær
1 spsk salt
750 g hvedemel
5 dl vand

- Gæren smuldres i en skal, og salt drysses over.
- Når gæren begynder at smelte røres rundt til det er flydende.
- Vandet tilsættes og derefter hvedemelet.
- Æltes til en fugtig dej, der slipper skålen.
- Dejen trilles til boller og stilles i en forvarmet ovn på 180 °C i ca. 15 min.
- Tip 1: Ønskes bollerne ekstra sprøde, så til et ildfast fad med vand i bunden af ovnen.
- Tip 2: Som variation kan man f.eks. lave hvidløgsflutes ved at knust hvidløg i den opblødte gær og forme dejen til 2 flutes.
- Tip 3: Man kan også putte solsikkekerner, rosiner, revne gulerødder, osv. i efter smag og behag.