

Supernemme langtidshævede boller.

25 g. Gær.

5 dl. Vand.

1 spsk. Salt.

200 g. Durummel.

400 g. Hvedemel.

(noget af hvedemelet kan erstattes af groft hvedemel eller kerner, hvis grove boller ønskes)

- Gæren opløses i vandet.
- Salt og durummel tilsættes.
- Tilsæt hvedemel, dejen skal være blød!
- Den skal stå koldt (evt. køleskabet) natten over.
- Dejen tages med 2 skeer eller våde fingre og sættes på bageplade.
- Bages straks ved 250 °C (varmluft 225 °C) i 16 – 20 minutter.

Tips: Hvis man laver flute eller brød, kræver det lidt øvelse og masser af hvedemel på bordet ... det kan være en fordel at sno dejen lidt inden den lægges på bagepladen.