

Havreboller

50 g	gær
1 l	vand (lunkent)
4 spsk.	olie
1 spsk.	salt
300 g	havregryn
800 g	hvedemel

1. Rør gæren ud i lidt af vandet.
2. Tilsæt resten af vandet sammen med olie, salt, havregryn og hvedemel.
3. Rør dejen sammen (den er meget våd), lad den hæve i skålen i en time.
4. Form dejen til boller, med en våd ske, og sæt dem på en bageplade med bagepapir.
5. Lad bollerne hæve yderligere i 45 min.
6. Bag bollerne ved 225° – traditionel ovn (200° – varmluft) i ca. 15 min.