

# Fuldkorns Cafe Boller

---

50 g gær  
5 dl lunken mælk/vand  
2½ tsk sukker  
1 tsk salt  
2 æg  
½ dl olie  
150 g havregryn  
200 g fuldkornsmel  
Ca. 300 g hvedemel

- Opløs gæren i det lune mælk/vand.
- Tilsæt sukker, salt, olie og æg.
- Rør havregryn og fuldkornsmel i.
- Rør hvedemel i.
- Dejen hæver i 30 min.
- Dejen formes til boller og efterhæves i 30 min.
- Bollernes pensles med æg og bages ved 200° i ca. 15 min.