

KOLDTHÆVEDE SØNDAGSBOLLER

Ca. 12 stk.

750 g mel
150 g havregryn
7 dl vand
25 g gær
1 spsk. honning
½ spsk. salt
3 spsk. olie
Blå birkes



Dag 1:

Rør gæren ud i koldt vand, og tilsæt salt, olie, honning og havregryn.

Rør mel i dejen lidt ad gangen og rør den glat. Dejen skal være meget blød og våd.

Kom film over skålen og stil den i køleskabet natten over.

Dag 2:

Næste morgen tager du dejen ud, sætter dejklatter på en bageplade med to skeer og lader bollerne hvile mens ovnen varmer op.

Pensl med vand og drys evt. med birkes eller havregryn.

Bollerne bages i 18-20 minutter på midterste rille i en 220° forvarmet ovn (varmluft 200°).