

Davreboller (ca. 20 stk.)

Ingredienser:

50 g gær
4 dl vand
1 dl mager surmælksprodukt
½ spsk. groft salt
1 spsk. olie
3 dl havregryn (ca. 100 g)
250 g fuldkornshvedemel
ca. 300 g hvedemel

Til pynt: sesamfrø eller havregryn

Fremgangsmåde:

Rør gæren ud i vandet og tilsæt surmælksprodukt og salt. Tilsæt de øvrige ingredienser – hold evt. lidt mel tilbage – og ælt dejen godt igennem til den er blød og smidig.

Tildæk dejen og stil den til hævnning et lunt sted i ca. 1 time.

Slå dejen ned, form den til boller og lad dem efterhæve ca. 20 min. Pensl bollerne med vand og drys med sesamfrø eller havregryn.

Bag bollerne ved 175 grader i 15 – 20 min.

Fryseegnet: ja

