



Ferie-boller

Nem brødblanding, du kan tage med på ferie

1½ dl frø/ kerner (solsikke, chia, græskar, hørfrø)
2 dl havregryn
1 1/2 tsk salt
450 g hvedemel
1/2 pk Tørgær ca 6 gram

Bland alle ingredienser i en frysepose og tag dem med hvor end du har lyst ❤️

Bollerne skal hæve til næste morgen, så når du kommer frem, tilsætter du ½ liter lunkent vand i en skål og tilsætter posens indhold. Du røre det hele sammen med en ske, dækker skålen til og stiller den på køl natten over.

Næste morgen tænder du ovnen på 230 grader varmluft og tager dejen ud af køleskabet.

Lav bollerne med en ske, du dypper i vand og læg dem på bagepapir på en bageplade. Dup lidt vand forsigtigt på bollerne med fingrene.

Bag bollerne i den varme ovn i ca. 20 min. Hele vejen ved 230 grader.

Hold øje med bollerne undervejs.

De skal blive godt bagte og sprøde.

Blandingen kan holde sig i 2 døgn i køleskabet, så du behøver ikke at lave alt dejen på én gang.