



Mariannes boller

- 1/4 pakke gær
- 3 tsk salt
- 1 tsk sukker/honning
- 7 dl vand (lunken)
- 2 - 4 dl havregryn (kan varieres med boghvedeflager eller andre kerner og groft mel)
- Hvedemel så det passer.

Gær, salt, sukker og vand røres sammen.

Tilsæt havregryn/gryn (lidt grød konsistens) og rør mel i så det stadig er en lidt lind dej.

Dejen stilles tildækket i køleskab til dagen efter.

Tænd ovnen på 235 - 240grader.

Sæt dejen på bagepapir med skeer. Kan drysses med kerner eller havregryn.

Bag bollerne ved 235 grader i 10 min og skru ned til 200 grader i 10 minutter mere.

Hvis der bages i "stor" ovn bages ca 18 - 20 min ved 180 grader.