



## Mariannes boller med frugt.

- 1/4 - 1/2 pakke gær
- 2 tsk salt
- 1/2 tsk sukker/honning/
- 5 dl vand (lunken)
- 1 dl yoghurt/tykmælk
- 1æg
- 1 dl havregryn
- Hk, tørrede frugt (rosin, figner, dadler, abrikoser, tranebær, kokosflager mm) eller mysli 2 - 3 dl skåret i små tern
- Hvedemel så det passer.
- Evt lidt olie.

Gær, salt, sukker og vand røres sammen.

Tilsæt havregryn, frugt i små tern og rør mel i så det stadig er en lind/blød dej.

Brug evt lidt olie til dejen, til sidst, så klister den ikke så meget.

Dejen stilles tildækket i 1 - 2 timer.

Tænd ovnen på 220 - 230grader. (skru ned på 210 når bollerne kommer i ovnen).

Sæt dejen på bagepapir, brug skeer eller olie på hænderne.

Hvis man ønsker flotte blanke boller kan de pensles med pisket æg (æg strygelse) inden bagning.

Bag bollerne ved 210-220 grader i 15-20.