



## Beskrivelse

Margarinen smeltes og kommes i en skål sammen med vandet. Gæren udrøres heri. Salt, sukker, æg, Fiber Bag og mel tilsættes og dejen æltes godt igennem.

Stilles til hævnning et lunt sted ca. 30 min.

Dejen slås ned og deles i 24-30 stykker, der formes til boller.

Stilles på plade og trykkes flade.

Efterhæver et lunt sted ca. 1 time.

Pensles med mælk.

Bagetid: ca. 15 min. ved 220 grader.

## Ingredienser

100 g margarine

5 dl vand

50 g gær

2 tsk. salt

1 spsk. sukker

2 stk. æg

150 g Fiber Bag

850 g mel