



Stop madspild

Ingredienser

300 g rugbrød, gerne rester

1 flaske hvidtøl, 33 cl

25 g gær

2 dl vand

1 tsk. salt

ca. 600 g hvedemel

Variationer

Tilsæt 3 spsk. honning, hvis bollerne skal serveres med ost og marmelade.

Beskrivelse

Smuldr rugbrødet ned i en skål og hæld hvidtøl over. Lad det trække 1 time.

Rør gæren ud i lunkent vand. Rør det i rugbrødsblandingen og tilsæt salt. Rør melet i lidt af gangen og ælt dejen godt igennem. Lad dejen hæve tildækket 1 time på et lunt sted.

Slå dejen ned, form 12 boller og sæt dem på en bageplade. Lad bollerne hæve 1 time dækket med et fugtigt klæde.

Bag bollerne ved 225 grader i ca. 20 minutter.

Server bollerne med pålæg.