

Havregrynsboller

20 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Margarinen smeltes og kommes i en skål sammen med vandet.

Gæren udrøres heri. Yoghurt, salt, sukker, æg, havregryn og mel tilsættes og dejen æltes godt igennem.

Stilles til hævning et lunt sted ca. 20 min.

Dejen slås ned og deles i 20 stykker, der formes til boller.

Stilles på plade og trykkes flade.

Efterhæver et lunt sted ca. 45 min.

Pensles med mælk og drysses med havregryn.

Bagetid: ca. 20 min. ved 200 grader.

Ingredienser

100 g margarine

3½ dl vand

50 g gær

1 dl yoghurt

1½ tsk. salt

4 tsk. sukker

1 sammenpisket æg

2 dl havregryn

700 g mel

Mælk til pensling

Pynt: Havregryn