



Ingredienser

12 g gær
1 dl yoghurt naturel
½ liter vand
1 tsk. sukker
1½ spsk. salt
300 g rugmel
400 g mel

Beskrivelse

Dag 1:

Gæren smuldres i en skål. Kom yoghurt i og rør gæren ud heri. Tilsæt vand, sukker, salt, rugmel og mel og rør sammen. Stil dejen tildækket i køleskabet til næste dag.

Dag 2:

Dejen skal ikke slås ned. Brug en spiseske, som jævnligt dyppes i vand, til at sætte bollerne på pladen. Bollerne bages i 20-25 minutter ved 180 grader i varmluftsovn (200 grader i almindelig ovn). Sæt evt. en bradepande med vand nederst i ovnen under bagningen.