

Grahamsboller med honning og sesam

20 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rist sesamfrøene på en tør pande til de begynder at skifte farve. Lad dem køle af på en tallerken. Opløs gæren i vandet i en stor skål. Tilsæt sesamfrø, æg, salt, olie, honning, havregryn, grahamsmel og mel. Rør dejen grundigt. Dejen skal være lind. Dæk skålen med køkkenfilm og stil den i køleskabet natten over. Tænd ovnen på 200 grader (varmluft 180 grader). Tag dejen ud af køleskabet. Form ca. 20 boller med 2 skeer og sæt dem på bageplader med bagepapir. Bag bollerne 15-18 minutter til de er gyldenbrune.

Ingredienser

½ dl sesamfrø
5 g gær
7 dl koldt vand
1 æg
2 tsk. salt
1 spsk. rapsolie
2 spsk. honning
3 dl havregryn
200 g grahamsmel
450 g mel