

Grove tranebærroller

8 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rør gæren ud i vand og salt og kom tranebær og havregryn i.

Kom melet i og ælt dejen godt sammen med olien. Form dejen til boller og stil dem til hævnning på en bageplade i ca. 1/2 time. Dæk dem til. Forvarm ovnen til 200 grader.

Pensl bollerne med mælk og bag dem i ovnen i ca. 25-30 minutter.

Ingredienser

25 g gær

2,5 dl lunkent vand

1 tsk. salt

1 ½ dl tranebær

50 g havregryn

150 g durummel

150 g fuldkornsmel

100 g groft rugmel

1 spsk. olie