

Brunchboller

10 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Bland vand og gær. Tilsæt salt og olie og til sidst melet. Rør dejen godt sammen. Dejen skal være klistret. Skålen tildækkes og stilles i køleskabet natten over. Form dejen til boller med en ske, der dyppes i vand. Sæt bollerne på en plade med bagepapir og bag dem i ca. 15 minutter ved 250°.

Ingredienser

5 dl vand

25 g gær

2 tsk. salt

2 spsk. olie

300 g durummel

300 g mel