

# Æbleboller, langtidshævede

12 stk.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Ingredienser

5 dl vand  
10 g gær  
1 spsk. honning  
2 tsk. salt  
200 g revet æble  
200 g grahamsmel  
4-500 g mel

Mælk til pensling

Drys: Hasselnøddeflager, birkes eller sesamfrø

## Beskrivelse

Hæld vand i en skål og opløs gæren heri. Tilsæt honning, salt, revet æble og grahamsmel. Rør mel i dejen lidt af gangen. Dejen skal have konsistens som en tyk klistret grød. Dæk skålen med husholdningsfilm og stil den i køleskabet til næste dag.

Form dejen til boller ved hjælp af to skeer dyppet i koldt vand. Sæt boller på en bageplade med bagepapir og lad dem hæve tildækket i 30 minutter. Pensl bollerne med mælk og drys med hasselnøddeflager, birkes eller sesamfrø. Bag bollerne i 20 minutter ved 225 grader.