



Mæsk fra ølbrygning

Ingredienser

6 dl lun kent vand

50 g gær

2 tsk. salt

1 tsk. sukker

1 dl olie

500 g mæsk

1100 g hvedemel

1 æg til pensling

Beskrivelse

Gæren opløses i det lunkne vand.

Tilsæt resten af ingredienserne og ælt dejen godt sammen. Det kan med fordel gøres i en røremaskine.

Drys lidt mel på bordet, vend dejen ud og del den til boller.

Sæt bollerne på en bageplade betrukket med bagepapir.

Stil bollerne til hævn ing et lunt sted i 30-40 minutter.

Pensl bollerne med sammenpisket æg og bag dem ved 220 grader i 12-14 minutter indtil de er gyldne.