

Røbedeboller ☺

30 stk

50 g gær

7dl vand

2 dl fromage frais eller andet surmælksprodukt

200g havregryn

200g fintrevet rødbede

1-2 dl hørfrø

3tskf salt

1 spskf honning

200g durummel

ca 700g mel

Gæren opløses med honning, salt, fromage f. og vand, resten æltes i, æltes godt til dejen er fin blank

Hæve ca. en time eller mere, slås op til boller/flutes hæve yderligere 20-30 min

Bages ved 200g til de er fine

Kan også langtidshæve, jeg har lavet dejen om morgenen, havde så hele dagen, husk bare at det ikke må være med lunt vand.

God arbejdslyst Ketty