Boller almindelige

50 gr. Gær der udrøres i den lunkne vand = ½ dl vand Lunken - 125 gr. Smør smeltet -

1½ dl koldt vand/mælk - 2 Æg - ½1 tsk. salt - evt. lidt sukket - ca. 500 gr. Hvedemel -

Dejen røres og æltes godt samme. Hæve i ca. 30 min. Herefter slås dejen ned og deles i kugler.

Disse sættes på en smurt plade (Evt. på bagepapir.) Efterhæve i ca. 15 min. -

Pensles med sammenpisket æg. Bages i forvarmet ovn v. ca. 225 gr. I 15-20 min.

(Midt i ovnen.)

(Kan nedfryses i 3-4 md.)

Boller Grove

50 gr. Gær - 5 dl. Væde = Lunken mælk el vand - 1½ tsk. salt - 1 tsk. sukker - 1/4 dl olie - 750-900 gr. Bl. Mel / Gryn / Kerner. - Blandes godt sammen og hæves i ca. 15 min. Formes runde og sættes på en smurt bageplade. (Evt. på bagepapir.) Efterhæve i ca. 10 15 min. Bages så i en forvarmet ovn på 225 grader i ca. 15-30 min.

¤¤