

## **Koldhævede boller med kerner (Ca. 10-12 boller)**

### Ingredienser

15 g gær

½ l lunt vand

2 tsk. salt

4 tsk. olie

4 spsk. surmælksprodukt

2-4 dl blandede kerner/frø (f.eks. rugkerner, solsikkekerner, græskarkerner, hørfrø, sesamfrø)

ca. 6 dl rugmel

ca. 6 dl hvedemel

### Fremgangsmåde

Bland gær og vand.

Kom salt, olie og surmælksprodukt i.

Tilsæt kernerne og rør.

Tilsæt rugmel og dernæst hvedemel lidt af gangen og rør godt sammen. Dejen skal være som en tyk grød.

Dæk skålen med film og stil den i køleskabet natten over.

Tag dejen ud lidt før du skal bruge den så den kan tempereres lidt.

Form dejen til boller, pensl med vand (eller mælk) og drys dem med lidt kerner eller frø.

Bollerne bages i forvarmet ovn ca. 20-25 minutter til de er gyldne og lyder hule.

For mig fungerer det bedst med ca. 20 minutter ved 225° (varmluft) og derefter 5 minutter ved 200° (almindelig ovn), men prøv dig frem.

Bollerne tages ud og sættes på rist. Vent med at skære dem til de er kølet lidt af.

af Sandie Konstantin Ravn