

Koldhævede boller

Ingredienser der skal bruges



15 g gær



4 dl koldt vand



600 g hvedemel



1 dl yoghurt



1 tsk honning

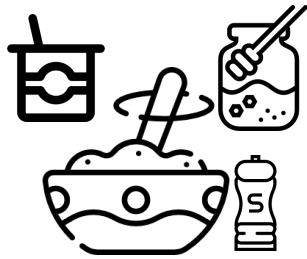


10 g salt

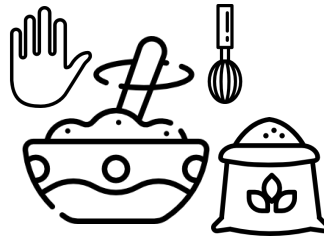
Sådan gør I



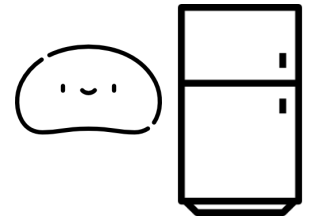
Opløs gær i vand i en skål



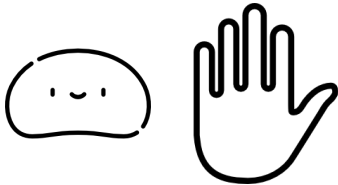
Rør yoghurt, honning og salt i



Rør mel i lidt ad gangen. Ælt dejen godt igennem med en røremaskine eller med håndfladerne



Dæk skålen med husholdningsfilm, og sæt den i køleskab natten over

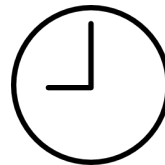
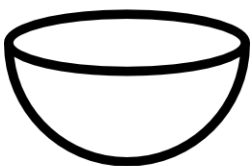


Hæld dejen ud på et meldrysset bord uden at ælte den, og skær den ud i ca. 12 boller



Bag boller i en forvarmet ovn ved 250 grader i ca. 15 minutter

Køkkenudstyr



Tid: 30 minutter

Portioner: 12 stk.

