



Ingredienser

650 g	hvedemel
250 g	grahamsmel
25 g	FiberHUSK®
2,5 dl	kærnemælk
5 dl	vand
25 g	gær
15 g	sukker
10 g	salt
15 g	olie
1	æg

HUSK Boller

20 stk.

Vand og kærnemælk varmes op til 45° (fingervarmt). Gær, sukker og æg udrøres i den opvarmede væske.

Mel og FiberHUSK® tilsættes og dejen æltes let. Tilsæt olie og salt og ælt dejen færdig.

Dejen dækkes med et klæde og stilles til hævnning et lunt sted i ca. 1 time.

Herefter slås dejen ned og deles i 5 lige store stykker. Hvert stykke deles og formes til 4 boller, som sættes på en smurt bageplade.

Bollerne pensles med æg.

Bages ved 200 °C i ca. 20-25 minutter.