

Mysliboller

De her boller er super nemme at lave, og så smager de rigtig godt! De bages bedst i en muffinform for at holde faconen, men kan sagtens bare bages som almindeligt.

Husk at disse boller bages over 2 dage!

(copyright Boligliv)

Du skal bruge:

15 g gær
6 dl vand
1 spsk. salt
1 spsk. honning
200 g havregryn
100 g fuldkornsflakes
50 g rosiner
50 g nødder, hakkede
ca. 400 g hvedemel
1 æg til pensling

Sådan gør du:

Dag 1:

1. Smuldr gæren i en skål, og hæld vandet heri. Rør, til gæren er opløst. Tilsæt salt og honning, og rør havregryn, fuldkornsflakes, rosiner og hakkede nødder i væsken. 2. Tilsæt hvedemel lidt ad gangen, og rør, til dejen er tyk som en tung grød. Dejen skal være våd og må endelig ikke blive for tør. Stil dejen tildækket i køleskabet til næste dag.

DAG 2:

1. Tag dejen ud af køleskabet. Lad den stå ca. 30 min. på køkkenbordet for at vågne. Fordel dejen med en ske i 16 muffinforme af silikone. Lad brødene hæve ca. 30 min. 2. Tænd ovnen på 200 grader varmluft (225 grader almindelig). Pensl brødene med sammenpisket æg, og bag dem i ovnen i ca. 15 min., til de er gyldne. **TIP:** Hvis du ikke har forme, så del dejen skødesløst i 16 stykker. Læg dem på en bageplade til hævning, og følg ellers fremgangsmåden.