

## Boller

**(ca. xx stk. a'xx gram)**

3½ dl. Lunken vand

25 g. Gær

450 g. Hvedemel

1 spsk. olie

6 g. Salt

Æg til pensling

Div. frø eller kerner til pynt.

Opløs gær i håndlun vand.

Tilsæt det meste mel.

Der æltes.

Herefter tilføres den sidste mel, måske der er lidt til overs.

Ælt det rigtig godt, ca. 10 min. på maskine, i jævnt tempo.

Se om der kan dannes glutentråde, evt. fortsæt lidt mere.

Herefter tilføres, salt og olie.

Hævetid ca. 1 time eller til dobbelt størrelse.

Herefter æltes boller i samme størrelse, af hensyn til ens bagetid.

Vigtig at dejen stræk/foldes til en bolle og herefter rulles til en bolle.

Hæver på bageplade ca. 30 min. (måske dobbelt størrelse).

Bages i midten af ovnen ved 220 grader varmluft. Ca. tid 10-15 min.

Gå efter farven, det plejer at passe.