

# Havregrynsbröd

**7 dl kokande vatten**

**Blanda med**

**3 dl havregryn**

**1 dl linfrö**

**Lite russin efter smak**

**Låt stå tills det svalnat till ca 37 grader.**

**Blanda med**

**50 gr jäst**

**(Jag har börjat använda vete-surdeg och 25 gr jäst)**

**2 ägg, kan uteslutas**

**4 matskedar olja eller smält smör**

**2 matskedar socker eller honung**

**2 teskedar salt**

**(Eventuellt 2 dl grahamsmjöl)**

**Ca 15 till 18 dl vetemjöl special så  
degen får fin konsistens.**

**Viktigt att arbeta degen, ca 15 minuter.**

**Låt degen jäsa 30 till 60 minuter till dubbel storlek.**

**Med surdeg brukar det ta 2 – 3 timmar.**

**Dela till ca 30 bullar och lägg på två plåtar.**

**Låt bullarna jäsa i 30 minuter.**

**Grädda i 225 grader ca 15 minuter.**

**Låt svalna under bakduk.**