

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.