

Æble morgenboller med rosiner



Antal personer: 14 boller

Ingredienser

- 300 g Revet æble (ca. 2-4 æbler)
- 2 dl Vand
- 2 dl Kærnemælk
- 50 g Gær
- 1 tsk. Groft salt
- 2 tsk. Brun farin
- 50 g Rosiner
- 150 g Havregryn
- 500 g Hvedemel
- 100 g Fuldkornshvedemel

Fremgangsmåde:

Hæld vand, kærnemælk sammen i en skål, og opløs gæren heri.
Bland hvedemel og fuldkornsmel.
Tilsæt salt, brun farin, æbler, havregryn og rosiner. Tilsæt lidt efter lidt melblandingen.
Ælt dejen godt – den må godt være let klistret, da havregrynene suger godt med væske
Hæves tildækket til den har hævet til dobbelt størrelse
Formes til boller og efter hæver til dobbelt størrelse

Pensles med vand, eller mælk

Bages ved 200 grader i 25 min

Velbekomme!