

# Madbrød og grove boller

## Madbrød

Du skal bruge:

50 g gær  
12 dl vand  
3 tsk salt  
1600 g mel  
olivenolie



Sådan gør du:

Vask hænder

Gæren smuldres i det håndvarme vand

Salt tilsættes

Melet hældes i og piskes sammen med et piskeris

Dejen er flydende, så ingen æltning med hænderne

Dejen hæver en time

Hæld dejen i en bradepande med bagepapir

Lad dejen hæve en halv time

Bag brødet ved 225 grader i ca 25 min

## Grove boller

Du skal bruge:

50 g gær  
10 dl vand  
3 tsk salt  
4 dl havregryn  
4 dl femkornsblanding  
5 dl mel



Sådan gør du:

Vask hænder

Gæren smuldres i det håndvarme vand

Tilsæt salt, havregryn, korn og mel

Rør dejen sammen med et piskeris, dejen er flydende

Lad dejen hæve en time

Med skeer formes dejen til boller der sættes på en plade med bagepapir

Lad bollerne hæve en halv time

Bages i ca 15 min ved 225 grader