

Grethes surdejsboller:

Ingredienser:

4 dl lunkent vand

100 g surdej

5 g gær

2 spsk. sirup

2 tsk. salt

450 g hvedemel

100 g fuldkornshvedemel

Hæld alle ingredienserne i en skål og ælt (evt. i køkkenmaskine) i ca. 9 min. til dejen slipper skålens kanter. Dejen er lidt udflydende. Lev med det!

Sæt dejen i køleskabet natten over med et vådt klæde over skålen.

Næste morgen:

Dejen skal IKKE røres, men tages direkte med stor ske og lægges på bageplade med bagepapir.

Sæt bagepladen direkte ind i forvarmet ovn på 255 grader i ca. 14 - 16 min.

Husk et tykt lag smør ved servering.