



KØD · KOLONIAL · SLYNGESTUE

BRUSEBADSBOLLER AF SPELT (ca. 10 stk.)

½ l koldt vand
5 g gær
1 ts salt
250 g speltmel
350 g sigtet spelt

Gæren røres ud i vandet og de øvrige ingredienser røres i.

Dejen stilles tildækket i køleskab i min. 8 timer.

Ovnen varmes op til 230°. Dejen sættes på bageplade med en våd hånd og bollerne er klar til at komme i ovnen – midt i. De skal have 23-28 min. (medens man går i brusebad!).

De skal være godt solbrændte.

Bag kun dem, I spiser samme dag, stil dejen på køl igen og bag ny portion dagen efter (op til 4 dage).

Bollerne kan rulles i kerner (birkes, quinoa, græskarkerner, solsikke, sesam) inden de sættes på pladen.



KØD · KOLONIAL · SLYNGESTUE

BRUSEBADSBOLLER AF SPELT (ca. 10 stk.)

½ l koldt vand
5 g gær
1 ts salt
250 g speltmel
350 g sigtet spelt

Gæren røres ud i vandet og de øvrige ingredienser røres i.

Dejen stilles tildækket i køleskab i min. 8 timer.

Ovnen varmes op til 230°. Dejen sættes på bageplade med en våd hånd og bollerne er klar til at komme i ovnen – midt i. De skal have 23-28 min. (medens man går i brusebad!).

De skal være godt solbrændte.

Bag kun dem, I spiser samme dag, stil dejen på køl igen og bag ny portion dagen efter (op til 4 dage).

Bollerne kan rulles i kerner (birkes, quinoa, græskarkerner, solsikke, sesam) inden de sættes på pladen.

VELKOMMEN til Høkildegård Landhandel

- KØD FRA EGNE FRILANDSGRISE OG ØKO KØDKVÆG, GED OG LAM
- ØKO MEL OG ANDEN KOLONIAL
- BÆRETING TIL BØRN 0-3 ÅR
- KAFFE, BOLLER OG IS

TORS DAG : Kl. 15.00 – 17.30
FREDAG : Kl. 15.00 – 17.30
LØRDAG : Kl. 10.00 – 13.00

ELLER EFTER AFTALE. OGSÅ GERNE GRUPPER
– TIL KAFFE ELLER SLYNGE-DEMONSTRATION



VELKOMMEN til Høkildegård Landhandel

- KØD FRA EGNE FRILANDSGRISE OG ØKO KØDKVÆG, GED OG LAM
- ØKO MEL OG ANDEN KOLONIAL
- BÆRETING TIL BØRN 0-3 ÅR
- KAFFE, BOLLER OG IS

TORS DAG : Kl. 15.00 – 17.30
FREDAG : Kl. 15.00 – 17.30
LØRDAG : Kl. 10.00 – 13.00

ELLER EFTER AFTALE. OGSÅ GERNE GRUPPER
– TIL KAFFE ELLER SLYNGE-DEMONSTRATION

