

# GRØDBOLLER

---

Opskriften giver ca. 30 boller

## Sådan gør I:

### Dagen inden:

1. Bland vand, mejeriprodukt, grød, og gær.
2. Rør mel, salt og sukker/honning i blandingen.
3. Ælt dejen, indtil den er god og sej, og lad den hæve natten over på køl.

### På dagen:

1. Forvarm ovnen til 220°C.
2. Vend dejen ud på et bord, hvor der er blevet drysset med mel og kerner, og stik 100-110 grams boller ud.
3. Læg bollerne på bageplader beklædt med bagepapir, og bag dem med det samme i 15 min.
4. Køl bollerne af på en rist.

## Ingredienser:

1 l vand  
250 g mejeriprodukt (fx ymer, yoghurt eller sur mælk på dato)  
500 g grød (fx risengrød, fuldkornsgrød eller havregrød)  
50 g gær  
2 kg hvedemel  
70 g salt  
70 g sukker eller honning  
Kerner (fx solsikkekerner, hørfrø eller sesam)

