

# Havregrødsholler

**lav dejen i dag og bag i morgen**

Grov havregrød  
**140 g havreflager**  
 100 g æblejuice  
 380 g vand  
 2 g salt

Koges i 10-15 minutter

Køles ned til stuetemperatur

Havregrøden  
 400 g vand  
 650 hvedemel 12%  
 100 g fuldkornsspelsmel  
**40 g gluten**  
 30 g sukker  
 20 g Salt  
 5 g tørgær  
 50 g rapsolie

*Tilsættes til sidst*



Alt undtagen olien røres sammen med dejkrog 5 min langsomt og 5 min ved middel hastighed, tilsæt olie og ælt yderligere 5 minutter hurtigt.

**Oliespray dejkassen** og læg dejen i. Sættes på køl med **overdækningsplastik** over

Efter 2-4 timer foldes dejen i kassen 4 gange helt over.

Dagen efter vendes den ud på en **bagebordsplade** direkte fra køleskabet

Dejen hakkes ud med en stor **plastikskraber** i 6 x 4 stk på 2 plader med 12 stk på hver med bagepapir.

Hæver ca. 2 timer i **bordstik** med **bagetelt** over og ½ L. kogende vand under eller dækket med **overdækningsplast**.

Bages i 15 minutter ved 230 grader med over- og undervarme uden damp.

god fornøjelse - BagerBent