



- Gør bagværk til livsglæde

# Grødboller

16 stk

100 g **havreflager**

300 g vand

Koges op og koger ved svag varme med låg i 10 minutter.

Tilsæt 100 hvedemel og rør det sammen

Køles ned til ca 20 grader

850 g hvedemel 12%

550 g vand koldt fra hanen

50 g **Hvedesur**

25 g **Frost**

100 g **græskarkerner**

10 g gær

22 g salt



Æltes uden grød med dejkrog først langsomt og gradvis hurtigere i alt i 10 minutter. tilsæt grøden og ælt yderligt i 5 minutter.

Dejtemperatur 27-28 ° C.

Dejen i smurt **Dejkasse**, på køl i mellem 2 timer og 2 døgn.

Tages ud af køl og står indtil den er stuetemperatur.

Vendes ud og vejes af på 120 g pr stk

Rulles runde og vendes i græskarkerner eller havreflager

Hæver med plastik over eller i **bordstik** med **telt** over og kogende vand under teltet, indtil dobbelt størrelse.

Bages med damp på bagestål i 16 min. Ved 240 grader med over- og undervarme.