

Vängåvans havrebullar, 16 bullar

1 pkt jäst

5 dl ljummet vatten

½ dl neutral olja

1 tsk salt

2 dl havregryn

ca 12 dl vetemjöl (byt ut 5 dl av vetemjölet med rågmjöl eller dinkelmjöl om du vill baka lite grövre bullar)

Tips: Ha i 2 dl riven morot eller 2 dl riven ost, skinka i små bitar, och/eller 2 msk pizzakrydda om du vill baka havrebullar med fyllning till en utflykt.

Gör så här:

1. Blanda jäst och ljummet vatten.
2. Ha i olja, salt, havregryn och halva mängden vetemjöl. Blanda.
3. Ha i riven morot, riven ost, skinka och/eller pizzakrydda om du vill. Blanda.
4. Ha i resten av vetemjölet. Arbeta ihop degen, täck med en bakduk och låt den jäsa i 30 minuter.
5. Dela degen i 16 delar och gör 16 runda bullar (eller andra formar, använd fantasin).
6. Lägg bullarna på en bakplåtspappersklädd plåt, täck med en bakduk och låt bullarna jäsa ytterligare 30 minuter.
7. Grädda bullarna i mitten av ugnen på 225°C i ca 15 minuter.

