



Morgenboller på Thermomix

Ingredienser:	Mængde:	Sådan gør du:
---------------	---------	---------------

Vand	500g	Kør 2,5 min / 37° / Hastighed 2,5
Tørgær	2 tsk.	

Hvedemel	400g	Alt lægges i skålen.
Manitobamel	100g	Kør 2 min. 40 sek. På Ælteprogram
Ølandshvedemel	100g	
Solsikkekerner	100g	
Græskarkerner	50g	
Hørfrø	50g	
Havregryn	50g	
Havsalt	2 tsk.	
Honning	25g	
Olivenolie	25g	



Smør Olivenolie i en skål

Læg dejen i skålen

Dæk til med film.

Sæt til hævnig et lunt sted i 1,5 time.

Tænd ovn til 230 grader på dampprogram.

Når dejen er hævet til dobbelt størrelse, formes bollerne på en bageplade med bagepapir.

Smør med vand, og drys blå birkes på.

Bag i 15 min. til de er gyldne.

Køl af på bagerist.

Se andre opskrifter til Thermomixeren på: Youtubekanalene:

[Thermomix for alle](#)

Eller på hjemmesiden:

www.tranekaer47.dk