

# Elkes boller

15 g. gær  
1 spsk salt  
½ liter koldt vand  
700 g. mel

Gær og salt opløses i vandet i og melet blandes i under grundig æltning.  
Stilles til koldhævning (i køleskab) i mindst 6 timer.

Boller formes med en grydeske (dejen er ret klistret).

Bages i varmluftsovn ved 225° i 12-14 min. I bunden af ovnen stilles et ildfast fad med vand. Bollerne kan evt. pensles med mælk før bagning