

Fullkornsbullar (ca 20st)

50 g	jäst
5 dl	mjök
1,5 dl	vetekorn
2-3 tsk	salt
1 msk	olja
200 g	kesella
8 dl	grahamsmjöl
5-6 dl	vetemjöl

- Blötlägg vetekornen i vattnet ca 2 timmar. Låt dem rinna av väl.
- Värm mjölken till 37° C och lös upp jästen i den. Tillsätt salt, olja och kesella och rör om väl.
- Tillsätt 1 dl av vetekornen, allt grahamsmjöl och det mesta av vetemjölet. Spara lite till utbakningen av degen.
- Knåda degen ordentligt och låt den jäsa övertäckt på varmt ställe ca 30 min.
- Knåda degen ytterligare och forma den sedan till 20 bullar. Lägg dem på en plåt som är smord eller klädd med bakplåtspapper, och låt dem jäsa ca 20 min till.
- Pensla bullarna med ljummet vatten. Smula vetekornen lätt och strö dem över.
- Grädda ca 15 min i 225° C. Låt bullarna svalna på galler med bakduken över.

