

Kalljästa morgonbullar (ca 10)

12 g	jäst (1/4 paket)
5 dl	kallt vatten
1 tsk	salt
1 dl	grahamsmjöl
9 dl	vetemjöl

- Smula jästen i en bunke. Tillsätt lite av det kalla vattnet och rör tills jästen löst sig.
- Tillsätt resten av vattnet, salt, grahamsmjöl och vetemjöl. Arbeta ihop degen som ska vara kladdig.
- Täck med plastfolie och ställ in bunken i kylskåpet över natten.
- Sätt ugnen på 225° C. Klicka ut 10 kletiga deghögar på bakpappersklädd plåt. Grädda mitt i ugnen ca 24 min. Låt svalna på galler.

