



Boller med kardemomme
Ca. 16 stykker

3 dl lunkent vand
2 dl yoghurt
30 g gær
1 spsk. groft salt
70 g smeltet smør
1 tsk. kardemomme
3 tsk. sukker
Ca. 850 g økologisk hvedemel

Æg til pensling

Bland vand og yoghurt og udrør gæren heri. Tilsæt salt, sukker, kardemomme og smeltet smør. Til sidst tilsættes melet lidt af gangen. Ælt dejen glat og smidig. Lad den hæve en time. Vej boller af 80g. Form dem og lad dem efterhæve ca. ½ time. Pisk ægget sammen og pensel bollerne. Bag bollerne i ovnen på 180 grader i 12 minutter eller til de er gyldne.