

# *Opskrifter fra Petit arrangement*

## *den 8. november 2007 på Munkebo Kro*

### **A La Carte Boller:**

#### **Grunddej:**

1 kg. Hvedemel  
450 g Durummel  
20 g Gær  
35 g Salt  
ca. 1 l Vand

#### **Hvedeblanding:**

60 g Hvedekerner  
60 g Grahamsmel  
5 g Gær (opløst i lidt vand)  
5 g Salt  
10 g Sukker

#### **Rugblanding:**

60 g Rugkerner  
60 g hakket valnødder  
5 g Salt  
¼ Øl

#### **Fremgangsmåde:**

Opløs gæren og saltet i vandet og ælt dejen sammen med mel, til dejen akkurat slipper bordet.  
Dejen deles i 3, lade den ene være, som den er, og ælt de 2 andre med blandingerne.

Lad de tre forskellige deje hæve i køleskabet natten over, rul dem ud til pølser, skær dem i passende stykker, form dem til små boller og saml dem 3 og 3 til brød. Bag dem i ovnen ved 180-200 °C i ca. 15 minutter.

