

Slarvbullar ca: 15 bullar

50 g jäst
5 dl ljummet vatten
2 tsk salt
2½ dl havregryn
ca 9 dl vetemjöl

Smula jästen i en bunke.

Värm vattnet till 37°C, håll det över jästen och rör om tills jästen löst sig.

Arbeta in salt, havregryn och mjöl. Degen ska vara ganska lös.

Arbeta degen länge och låt den jäsa i minst 1 timme.

Håll ut degen på mjölat bakbord utan att knåda.

Skär "bullstora" bitar och lägg över på bakplåtspappersklädd plåt.

Eller använd två skedar och ta upp lagom stora "högar" av degen direkt ur bunken.

Låt jäsa i 20 minuter. Sätt under tiden ugnen på 250°C.

Grädda i ca 10 minuter.

Källa Mat för liv och lust Eliasson/Lindeberg

