



Boller bagt i gryde (ca 15 stk)

Start med at lave en dej til bollerne og lav et bål der kan nå at blive til gode gløder.

3 dl. vand
25 g. gær
1 tsk. salt
500 g. mel

Der skal bruges;

1 gryde til at bage bollerne i.
1 gryde hvor du fylder sand i, ca. 3-5cm.
1 grydelåg.

Når dejen er hævet, laver du små boller og ligger dem i gryden hvor du har drysset lidt mel.

Den anden gryde, hælder man sand i (Ca. 4-5 cm dækket)
Sæt gryden med bollerne over i den anden gryde.

Sæt de to gryder på et godt bål og læg låg på gryderne.

Hold øje med bollerne og vend dem når der er godt bagt.

Bagetid ca. 1 time

Så er de sprøde boller færdig.

