www.vårtskafferisverige.se

Grahamsbullar (ca 15 stycken)

Ingredienser:

3 dl mjölk, 50 g jäst (1pkt)

50 g smör eller margarin, rumsvarmt, ½ dl sirap, ½ tsk salt

ca 5 dl grahamsmjöl, ca 3½ dl vetemjöl

2 dl tranbär, sesamfrön

Gör så här:

Värm mjölken till 37 C (fingervarmt).

Smula ner jästen i en degskål.

Häll över degvätskan och rör om så att jästen löser sig.

Klicka i matfettet och tillsätt övriga ingredienser, men spara 1 dl av vetemjölet till utbakningen. Arbeta degen kraftigt (ta ev. mer mjöl) tills den känns smidig.

Låt degen jäsa övertäckt med bakduk ca 40 minuter. Knåda degen smidig på mjölat bakbord. Dela degen i ca 15 delar och rulla dem till runda bullar. Lägg dem på plåtar, smorda eller med bakplåtspapper.

Låt dem jäsa 30 – 40 minuter. Sätt ugnen på 225 C.

Pensla bullarna med vatten och strö över sesamfrö.

Grädda mitt i ugnen 12-15 minuter.

Låt bullarna svalna på galler under bakduk.