

## Grófar gerbollur

2 dl volg mjólk

2 tsk þurrger

3 msk olía

1 ½ dl heilhveiti

½ dl hveitklíð eða hafrar

¼ tsk salt

2 tsk sykur

c.a. 2 dl hveiti (sett úti smám saman)

1. Kveikja á bakaraofni, 50° og blástur
2. Hitið mjólk í örbylgjuofni, passið að mjólkin sé ekki of heit (37°)
3. Setjið gerið úti mjólkina og látið það leysast upp
4. Allt annað sett úti og hrært, muna að setja hveitið smám saman úti
5. Þegar deigið er hætt að klístrast við skálina má fara að hnoða það á bekknum, passa að hafa hveiti undir og ofan á svo það klístrist ekki við hendurnar.
6. Rúllið deiginu út í lengju, skiptið jafnt í 16-20 bollur. Best að byrja á að skipta í tvennt og svo aftur hverjum bita í tvennt = 4 bitar og svo hverjum bita í 4-5. Hnoða bitunum í bollu og raða á plötu.
7. Pensla bollurnar með mjólk og strá kúmeni eða sesamfræjum ofaná.
8. Setjið inn í bakaraofninn og látið lyfta sér þar í 10-15 mín, hækkið hitann í 200 og bakið í 10-15 mínútur.