



- 1 l mjölk
- 5 dl havregryn
- 300 g smör
- 3 dl socker
- 200 g jäst
- 2 tsk salt
- 1 näve vetekli el vetegroddar
- 2 3/4 l vetemjöl

Låt mjölken och havregrynen stå och svälla över natten.

Smält smöret och låt svalna.

Rör ut jästen i den kalla mjölk - havreblandningen. Blanda i resten av ingredienserna.

Degen kavlas ut till en knapp cm - tjock platta. Tag ut rundlar med ett glas el liknande.

Låt jäsa på plåt ca 2 tim.

Grädda mitt i ugnen i 225 gr i 8 - 10 min.