

# Koldthævede boller med blæretang

## Ingredienser:

5. dl. koldt vand  
20 gram gær  
1 spsk. Læsøsalt  
1 spsk. Læsø lynghonning  
5 spsk. knust tørret blæretang  
200 gram Læsø bagemel - speltmel  
ca. 400 gram Læsø bagemel - hvedemel  
1 spsk. olivenolie



Der kan bruges savtang i stedet for blæretang.

## Sådan gør du:

Hæld vandet i en skål, og opløs gæren i vandet

Tilsæt salt, blæretang og honning.

Tilsæt herefter grahamsmelen og ælt det godt sammen inden hvedemelen tilsættes lidt efter lidt.

Dryp olien over dejen.

Dæk dejen med husholdningsfilm og stil den koldt mellem 8 og 16 timer.

Dejen formes til boller (eller brød) sættes på bagepladen.

Bages ved 225 grader i ca. 20 minutter

Læsø Tang – en del af Tofteladen, [www.laesotang.dk](http://www.laesotang.dk)  
Storhaven [www.storhaven.dk](http://www.storhaven.dk)

