Glutenfrie boller

Du trenger (14 boller);

* 3 dl yoghurt / kesam eller rømme
* 3 dl lunket vann
* 2 ss fiberhusk
* 100 g smeltet smør
* ca 500 g lys glf melblanding. Ha eventuelt i mer mel om det trengs.
* 1 pose tørrgjær
* 1 1/2 dl sukker
* 1/2 ts salt
* 1 ts kardemomme (kan sløyfes)

Egg til pensling.

Bland sammen lunket vann, fiberhusk, kesam/rømme og smeltet smør. Fiberhusken kommer til å lage blandingen litt klumpete, men det er sånn det skal være. Ingen grunn til panikk:)

Ha mel, sukker og gjær i en bakebolle og vend inn de våte ingrediensene.  Kna godt og sett deigen til heving i 30 minutter.
Trill ut deigen og del bollene i like store emner. Legg bollene på ett bakepapir på stekeplaten og la dem etterheve i ca 30 minutter.
Forvarm stekeovnen til 225°C.
Pensle med egg. Stek bollene midt i ovnen i ca 12-15 minutter til de er gylne.

Avkjøl på rist.