



## Maskboller

### Koldthævede brød med mask.

- 15 gr. gær
- 3 dl. lunkent vand
- 1 spsk. Olie
- 1 tsk. Salt
- 7-8 dl. Mel
- 6 dl. Mask (overskudsprodukt ved ølbrygning)  
*Ofte kan du hente lidt mask ved et lokalt bryggeri,  
hos en lokal håndbrygger, eller ved et bryglaug.*

Opløs gæren i vandet, og tilsæt salt og olie.  
Bland melet i lidt af gangen, til der opnås en ensartet masse.  
Tilsæt masken og ælt dejen godt igennem.

Stil dejen tildækket på køl i 12 – 16 timer.

Ælt den derefter godt igennem, og form den til 1 brød, 2 flute, eller boller.  
Efterhæver 1 time på bagepladen.  
Pensles med olivenolie, og drysses med lidt groft salt.

Bages ved 200 grader i en forvarmet ovn i ca. 40 min.  
Vælger man at bage boller skal de bages i ca. 12-15 min.

Brødet, eller bollerne, er færdigt når det lyder hult når man banker på det.

Velbekomme!