

## Potatisfrallor 12 st

300 g kokt, kall potatis

2½ dl mjölk eller vatten

½ dl rapsolja

25 g jäst

2 tsk salt

1 tsk socker

1 dl havrekli

360-420 g (6-7) dl vetemjöl special eller Ölandsvete

### Ugn 225°

1. Mosa, pressa eller riv potatisen.
2. Värm upp vätskan och oljan till 37°.
3. Smula ner jästen i en degbunke och lös upp den med den ljumna vätskan.
4. Tillsätt salt, socker, havrekli och det mesta av mjölet. (Råkar man ha en blöt potatissort eller färskpotatis kan man behöva arbeta in lite mer mjöl.)
5. Arbeta degen ett par minuter för hand eller i maskin.
6. Låt degen jäsa övertäckt ca 30 min.
7. Ta upp degen på bakkbordet och dela den i 12 bitar.
8. Trilla bitarna till bullar och placera dem på en bakpappersklädd plåt.
9. Låt jäsa övertäckta ca 30 min.
10. Pensla med mjölk och strö över lite vetemjöl.
11. Grädda bullarna i mitten av ugnen 12-14 minuter.
13. Låt bullarna svalna på galler.