



## Glutenfri grovboller / flutes

---

½ liter lunken vand  
15 g Skallin/Husk  
100 g glutenfri havregryn  
2 spsk. tørret brændencælde  
25 g græskarkerner  
25 g chiafrø  
1½ tsk. salt  
1 tsk. bagepulver  
75 g rismel  
125 g boghvedemel

Rør vand og Skallin/Husk sammen og lad det stå ca. 10 minutter til det bliver en grødagtig masse. Rør de øvrige ingredienser i. Når dejen skal samles helt, er det lettest at bruge hænderne.

Kom herefter vand på hænderne og form boller eller flutes. Pensl med olivenolie og pynt med græskarkerner og havregryn.

Bages på 200 grader i 30 minutter. Det er vigtigt, at ovnen er helt varm, når bollerne sættes ind samt at bagetiden overholdes.