











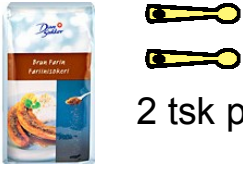








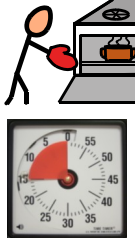




# Brauðbollur

<b>1</b>			Þvoðu hendur. Setjið á ykkur svuntu.  Stillið ofninn á 180°C
<b>2</b>	 <p>5 dl hveiti</p>		Setjið hveiti í skál.  Hrærið vel saman með sleif.
<b>3</b>	 <p>3 dl heilhveiti</p>		Setjið heilhveiti í skálina.  Hrærið vel saman með sleif.
<b>4</b>	 <p>1 dl haframjöl</p>		Setjið haframjöl í skálina.  Hrærið vel saman með sleif.
<b>5</b>	 <p>2 msk sesamfræ</p>		Setja sesamfræ í skálina  Hrærið vel saman með sleif.
<b>6</b>	 <p>2 msk lyftiduft</p>		Setja lyftiduft í skálina  Hrærið vel saman með sleif.

7	 <p>2 tsk púðursykur</p>		<p>Setja lyftiduft í skálina Hrærið vel saman með sleif.</p>
8	 <p>2 1/2 dl mjólk</p>		<p>Bætið mjólk í skálina. Hrærið vel saman með sleif.</p>
9	 <p>2 1/2 dl súrmjólk</p>		<p>Bætið súrmjólk í skálina. Hrærið vel saman með sleif.</p>
10			<p>Sækja bökunarplötu og pappir. Takið deigið úr skálinni og hnoðið vel með höndunum.</p>
11			<p>Rúllið deigið í lengju með höndunum. Skera deigið í bita. Mótið bollur. Raðið á plötu.</p>
12			<p>Bakið í 10-15 mínútur.</p>