

ÖL SEMLOR

5 dl	Nikolai Mörk Lager
5 dl	vatten
2 bitar	jäst
5 dl	kornmjöl
15 dl	vetemjöl
3 msk	nötter
1 dl	riven morot
1 dl	olja
2 tsk	salt
1 tsk	socker

GÖR SÅ HÄR

1. Värm vätskan handvarm
2. Blanda ihop ingredienserna och rör om 5 minuter
3. Låt degen jäsa 30-40 min
4. Baka semlorna och låt dem jäsa ytterligare innan de gräddas
5. Strö frön / kli på semlorna innan de gräddas
6. Grädda i 225 grader ca 15 min.