

Gulerodsboller



Ingredienser:

6 dl. Vand
1 pk. Gær
2 spsk. olie
2 spsk. sukker
2 tsk. salt
2 mellemstore gulerødder, groftrevet
100 g. rugmel
250 g. hvidhvede
300 g. hvedemel

Fremgangsmåde:

Gæren udrøres i den lillefingervarme væske. Olie, sukker, salt og gulerødder kommer i. Melet tilsættes og æltes godt. Dejen hæver ca. 45 min. et lunt sted og slås derefter ned og formes til boller. Herefter efterhæver bollerne i ca. 30 min, hvorefter de bages ved 200 grader i 15 – 17 min.