

Langtidshævede gulerodsboller

Opskriften svarer til: 18 boller

Tilberedningstid:

20-25 minutter + bagning

Ingredienser:

- 2 dl tykmælk
- 4 dl lunkent vand (bland 2 dl kogende med 2 dl koldt)
- 10 g gær
- 1½ dl solsikke- eller vindrukerneolie
- 3 mellemstore groftrevne gulerødder
- 1 dl solsikkekerner eller hørfrø
- 2 tsk. salt
- 2 spsk. rørsukker
- 2dl havregryn
- 1 dl hvedeklid
- 850 g hvedemel
- tykmælk til pensling

Fremgangsmåde:

Aftenen før:

1. Rør al væden med gær, sukker og salt
2. Tilsæt de øvrige ingredienser og rør dejen med en håndmikser i to minutter, tildæk og lad kold-hæve i 7-8 timer i stor skål med plastfilm eller låg.

Næste dag:

3. Slå dejen ned med en stor ske
4. Sær 18 klatter på 2 bageplader med bagepapir
5. Pensl med tykmælk og bag den i 25 – 30 minutter ved 200 grader i alm. ovn / 180 grader i varmluftsovn.

TIPS: Nøjes med ½ tsk. rørsukker og lav 10 boller – perfekt til sandwich!

TIPS: Hvedeklid kan erstattes af 1 dl havregryn eller anden slags mel.