

GULERODSBOLLER MED HAVREGRYN

Virkelig gode gulerodsboller med havregryn, der giver lidt fibre og struktur uden at det går ud over bollernes luftighed.

•

Til

- 50 g gær
- ½ l vand (lunkent - ikke varmt)
- 4 gulerødder
- 2 spsk olie
- 1 tsk salt
- 200 g havregryn
- Ca. 400 g hvedemel

Rør gæren ud i vandet i en skål.

Skræl gulerødderne og riv dem på et rivejern. Kom dem i skålen.

Rør olie, salt og havregryn i. Bland hvedemelet i lidt af gangen indtil dejen har en passende konsistens - den skal være fugtig men "slippe" skålen.

Lad dejen hæve tildækket i 1 time.

Form dejen til boller og læg dem på en bageplade med bagepapir (dejen skal IKKE æltes igen). Lad gulerodsbollerne hæve i yderligere ½ time.

Forvarm ovnen til 250 grader. Sæt bollerne ind og skru ned på 200 grader. Bag gulerodsbollerne i ca. 15-20 minutter afhængig af ovn. Prøv at banke på dem - hvis de lyder hule, så er de færdige.

