

Gulerodsboller



20 stk.

2 dl knækkede rugkerner

½ l vand

30 g smør

1 dl ymer

25 g gær

2 tsk. salt

1 spsk. honning

150 g revne gulerødder

200 g durumhvedemel

ca. 400 g hvedemel

Kog de knækkede rugkerner op i vandet et par min.

Smelt smørret heri. Køl af til blandingen er lunken.

Rør ymeren i og opløs gæren heri.

Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dem sammen.

Lad dejen hæve 1 time.

Form dejen til boller og lad dem efterhæve 15 min.

Bages 18 min. ved 200° midt i ovnen.