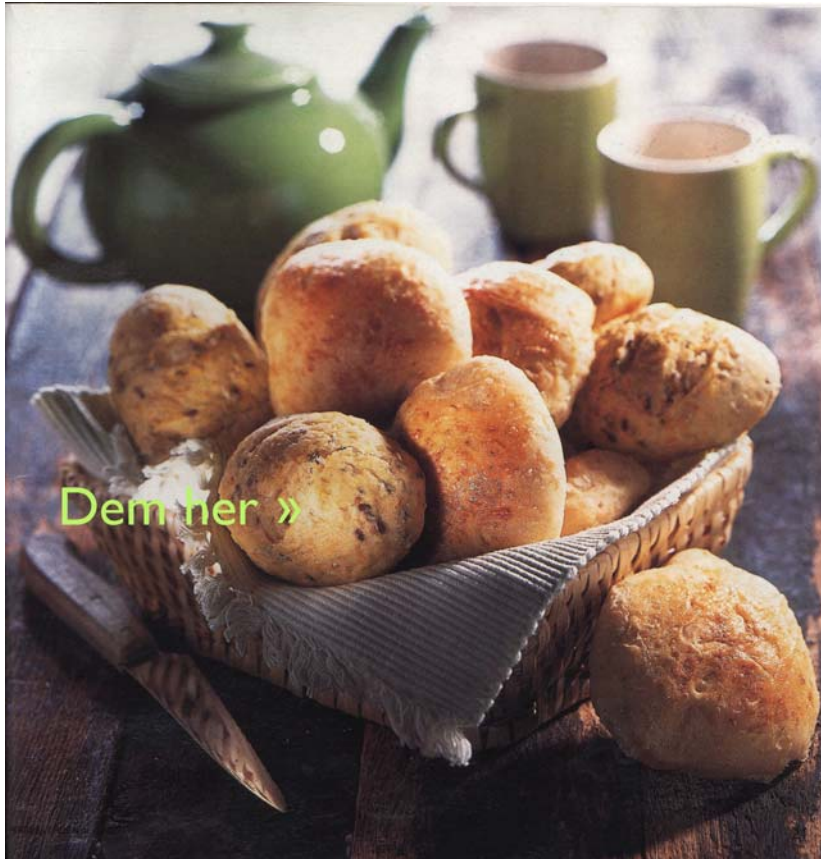


GULERODSBOLLER NR. 2



20 stk.

25 g gær
3½ dl lunkent vand
1 dl ymer
100 g havregryn
100 g reven gulerod
¾ dl hørfrø
1½ tsk. salt
450 g mel
æg til pensling

Udrør gæren i vandet.

Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen til den er smidig.

Lad dejen hæve tildækket 1 time.

Form ca. 20 lidt aflange boller og lad dem efterhæve 20 min.

Pensl med sammenpisket æg og bag bollerne ca. 18 min. ved 200° midt i ovnen.