



18 boller med gulerødder

Det skal du bruge:

20 gram gær
5 dl. koldt vand
15 gram salt
15 gram sukker
50 gram raps olie
150 gram fintrevne gulerødder
(200)
100 gram frø/kærner
180 gram grahamsmel
550 gram hvedemel (Tipo 00)

Fremgangsmåde:

Opløs gæren i det kolde vand og resten af ingredienserne kommes i.
På maskine æltes dejen i ca. 10 min på 2/3 hastighed eller til dejen slipper skålsiden.

(se video)

Dejen bliver blank at se på
Når man tager fat i dejen skal den være en smule elastisk, så kan man se at gluten er æltet frem.
Dejen hæver i mindst 2 timer tildækket.
Med en våd ske lægges 18 boller op på 2 plader a 90 gram.
Efterhæver i ca. en time til db. størrelse.
Bages i 16-18 min. ved 220 grader varmluft

Velbekomme

www.finn-ekelund.dk