

Gullerodsboller XL

50g gær

4 dl lunkent vand + 2 dl sødmælk

150g smør / flydende magerine

100g rørsukker

1 Kg mel

1 tsk. salt

3 æg

4 gullerødder

100g solsikkekerner



I en størrer skål, rør gær og vand og en teske sukker sammen,

Tilsæt mælk, smør, sukker, 2 æg og salt.

Rør mel i dejen (start m. 800g, og tilsæt resten mens der røres.)

Skræl og riv gullerødderne - tilsæt i dejen sammen med solsikkekernerne.

Ælt dejen og lad den hvile i skålen ca. 60 min. Gerne lunt m. viskestykke over.

Lav 14-24 boller, alt efter ønsket størrelse. (de bliver ca. 1/2 gang større), og lad dem hæve på pladen. Dæk m. viskestykke.

Opvarm ovne til ca. 170 grader varmluft. 200 grader uden varmluft.

Pensel bollerne m. æg før de sættes i ovnen.

Bages i ca. 12-15 min. - tages ud til afkølning på en bagerist.

Bollerne er lidt søde og passer perfekt til eftermiddags kaffen,

Tip: hvis man ønsker skorpe, kan bolderne æltes sidste gang med lidt durum mel.