

Gulerodsbrud

Jeg eelsker gulerodsbrud/boller, særligt dem fra Lagkagehuset. Så da jeg fandt denne opskrift som faktisk smagte lige så godt var jeg solgt.

Du skal bruge:

5 dl vand

50 g gær

3 tsk salt

70 g sukker

50 g smør, smeltet

1 kg hvedemel

2 æg

4 gulerødder, revet

150 g solsikkefrø

Sådan gør du:

1. Varm vandet til ca. 35 grader (husk endelig at det ikke må blive varmere, så gæren ikke vil virke). Bland vand og gær sammen. Tilsæt sukker og salt. Tilsæt smør og hvedemel og ælt til dejen er smidig. Du kan her med fordel bruge en bagemaskine.

2. Dæk skålen med et fugtigt viskestykke og lad dejen hæve i ca. 1 times tid.

3. Mens dejen stadig er i skålen, laves en fordybning i dejen. Slå de to æg ud og tilsæt solsikkefrø og gulerødder.

4. Nu skal du lavet bruddet. Tag en stor køkkensaks og klip i den. Fold hele tiden ny dej over den klippede dej, indtil dejen er klippet til små stykker.

5. Sæt 10-15 boller med en ske på to bageplader med bagepapir. Lad dem hæve i ca. 30 minutter.

6. Tænd ovnen på 200 grader og bag bollerne i ca. 20 min. Tjek

dog efter 15 min. om de ser gennembagte ud, da alle ovne er forskellige.

7. Afkøl bollerne på en bagerist.

De er super gode til at fryse ned. Sørg for at frys dem ned så snart de er kølet, og tag dem op et par timer før de skal bruges.