

Gulerodsboller med rosiner

(ca. 30 stk. a'80 gram)

6 dl. Mælk

50 g. Gær

1200 g. Hvedemel

2 ¼ dl. Hvedeklid.

1,5 dl. Syrnet mælkeprodukt, a-38, ylette, cremefraiche

90 g. Smør

225 g. Revet gulerod

1 Stor håndfuld solsikkekerner

1 Stor håndfuld rosiner

18 g. Salt

4 tsk. Sukker

Æg til pensling

Opløs gær i håndlun mælk.

Tilsæt syrnede mælkeprodukt.

Tilsæt det meste mel og hvedeklid.

Herefter tilføres gulerødder og smeltet smør.

Herefter tilføres den sidste mel, måske der er lidt til overs, det plejer dog at passe nogenlunde.

Ælt det rigtig godt, ca. 10 min. på maskine, i jævnt tempo.

Se om der kan dannes glutentråde, evt. fortsæt lidt mere.

Herefter tilføres, sukker, salt, rosiner, og kerner og der æltes kortvarigt.

Hævetid ca. 1 time eller til dobbelt størrelse.

Herefter æltes boller i samme størrelse, af hensyn til ens bagetid.

Vigtig at dejen stræk/foldes til en bolle og herefter rulles til en bolle.

Hæver på bageplade ca. 15-30 min.

Bages i midten af ovnen ved 200 grader varmluft. Ca. tid 13 min.

Gå efter farven, det plejer at passe.

