

Gulerodsbrud

Opskrift til 17 styks

Bløde lækre gulerodsbrud. Du kan evt. skifte gulerødderne ud med squash eller komme begge dele i.

I videoen har jeg tilføjet smør efter dejen har hævet. Jeg vil nok fremover tilføje det inden hævnning, da det er nemmere at arbejde med – begge dele fungerer super fint.

Ingredienser

- 3 dl lunken vand
- 1 dl yoghurt naturel
- 50 gær
- 1 spsk. salt
- 50 g sukker
- 100 g grahamsmel
- 600 g hvedemel
- 100 g smør
- 1 æg
- 200 g revne gulerødder
- 90 g solsikkekerner

Sådan gør du

1. Kom vand og yoghurt i en røreskål og kom gær i og rør rundt til det er opløst.
2. Tilsæt nu salt, sukker og mel og ælt til det er elastisk og slipper kanterne
3. Kom smørret i i mindre stykker og giv den lige det sidste, så smørret er æltet ind i dejen
4. Tag skålen ud af maskinen og lad den hæve med et klæde over 1,5 time
5. Tænd ovnen på 200 grader
6. Riv nu gulerødder hvis ikke du har købt dem færdigrevet
7. Kom dejen ud på et meldrysset bord, lav en lomme her i og kom æg, gulerødder og solsikkekerner her i.
8. Hak dejen i stykker med en kniv, så ægget og gulerødderne blandes med dejen, uden at det æltes helt.
9. Med en ske kan du tage en håndfuld af den hakkede dej og lægge den på en bageplade. Det må gerne være sådan lidt "i stykker" det giver bare fine lufthuller i de færdige gulerodsbrud
10. Giv bollerne 15 minutters tid i den varme ovn