

Morotsfrallor (10 st)

25 g	jäst
5 dl	vatten
1 dl	lätt creme fraiche
2 msk	olivolja
2 tsk	vegeta
1	äggula
1	finriven morot (ca 2 dl)
7 dl	rågsikt
8 dl	vetemjöl

- Smula jästen i en bunke och häll ljummet vatten (37° C) över. Blanda i creme fraiche, olivolja, vegeta, äggula och riven morot.
- Blanda i mjölsorterna lite i taget och arbeta ihop till en deg. Låt jäsa under bakduk ca 45 min.
- Sätt ugnen på 225° C. Knåda degen på mjölat bakbord, rulla ut till en lång korv och skär i 10 bitar. Rulla runda bullar och lägg på bakpappersklädd plåt. Jäs ca 30 min.
- Pensla bullarna med vatten och grädda i 13-15 min mitt i ugnen.

