

Solgula kuvertbröd (ca 20 st)

50 g jäst
5 dl vatten (37° C)
2 tsk salt
3 msk olivolja
1/2 msk gurkmeja
13 dl vetemjöl

- Rör ut jästen i det ljumma vattnet.
- Tillsätt salt, olivolja, gurkmeja och nästan allt mjöl (spara lite till utbakningen). Kör degen ca 6 min i maskin (längre om du gör det för hand).
- Låt degen jäsa ca 40 min. under bakduk.
- Dela degen i två delar, rulla längder och skär varje längd i tio bitar. Rulla bitarna till bollar och lägg på bakpappersklädd plåt. Låt jäsa ca 10 min. under bakduk.
- Klipp ett jack rakt upp ifrån i varje bulle med en sax. Sätt plåten i frysen. När bullarna är frusna packas de i plastpåsar.
- Sätt ugnen på 250° C. Ta samtidigt fram bullarna och lägg på plåt. När ugnen är varm gräddas bullarna ca 10 min. Servera genast. Det går även att grädda bullarna direkt (utan frysning).

