

## Solrosbullar (ca 20 st)

50 g jäst  
 $\frac{3}{4}$  dl olja  
4 dl vatten  
1 tsk salt  
 $\frac{3}{4}$  dl solrosfrön  
9-10 dl vetemjöl

- Smula jästen i degbunken.
- Häll i fingervarmt (37 grader) vatten och lös upp jästen.
- Tillsätt olja, salt, solrosfrö, vetemjöl och arbeta till en smidig deg. Låt jäsa övertäckt ca 30 min.
- Ta upp degen och forma en rulle. Dela och trilla ut bullar med lätt hand. Låt jäsa övertäckta på plåt ca 30 min.
- Grädda i 225° C i 8-10 min.

