

# GULERODSBRUD

TIL 24-28 stk.  
TID: 1,5 TIME



SÆSON

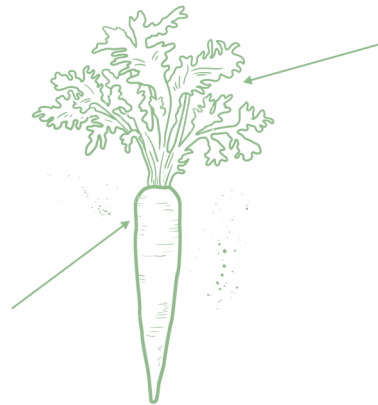
HELE ÅRET

## DET SKAL DU BRUGE

50 g gær  
5 dl lunken vand  
200 g sigtet speltmel  
800 g hvedemel  
50 g sukker  
1 spsk salt  
70 g blødt smør  
2 æg  
150 g solsikkekerner  
4 store gulerødder

## SÅDAN GØR DU

1. Kom vand i en skål og opløs gæren heri.
2. Kom mel, sukker og salt i dejen og ælt den til den nemt slipper fingrene og bordet.
3. Kom det bløde smør i dejen og ælt det ind i dejen.
4. Læg dejen i en smurt skål eller på et bord drysset med mel og lad dejen hæve 30 minutter.
5. I mens dejen hæver river du gulerødderne..
6. Når dejen er færdighævet placerer du dejen på bordpladen. Lav en fordybning i dejen. Her kommer revet gulerod, solsikkekerner og æggene i. Fold dejen ind over, og hak dejen i mange små stykker med en bagespatel eller en paletkniv.
7. Del dejen i 24-28 stykker og kom det på en bageplade. Dæk gulerodsbrudene med husholdningsfilm eller et viskestykke. Lad dem efterhæve ca. 15 min.
8. Bag gulerodsbrudene i ovnen på 220 grader varmluft i ca. 15 min. til de er gyldne.



## TIPS OG TRICKS

- Prøv evt. at udskifte solsikkekerner med græskarkerner.
- Du kan også bruge revet squash i stedet for gulerødder.