

Morotsbullar

50 g jäst
1 liter vatten
4 tsk salt
1 dl matolja
600 g morötter (ca 6 st)
6 dl havregryn
knappt 3 liter rågsikt

Smula jästen i en degbunke, tillsätt fingervarmt vatten (37 grader), salt, matolja, morötter, havregryn och rågsikt. Arbeta till en smidig deg. Låt jäsa ca 45 min. Knåda degen lätt, forma bullar och låt jäsa 30 min. Pensla med uppvispat ägg och tryck fast lite havregryn. Grädda i mitten av ugnen, 225 grader, 10-12 min.