


# GULERODSBOLLER

MEGA GODE!

Du skal bruge:

2  GULERØDDER

1/2  PAKKE GÆR

2 1/2  dl <sup>lunkent</sup> vand \*

2 spsk  olie



1 tsk  salt

1  ÆG

CA. 7 1/2 dl  HVEDEMEL

\* HUSK AT BLANDE  
KOGT VAND MED KOLDT.  
DU MÅ IKKE BRUGE  
LUNKENT VAND FRA  
HANEN

SÅDAN GØR DU:

1. OPLØS GÆREN I LUNKENT VAND
2. TILSÆT MEL - LIDT AF GANGEN.  
STOP CA. HALVVEJS. RØR RUNDT.
3. TILSÆT OLIE, ÆG, SALT.
4. RIV GULERØDDERNE. TILSÆT. RØR IGEN.
5. KOM MEL I TIL DET PASSER. RØR.
6. ÆLT DEJEN - LAD DEN HÆVE 1 TIME
7. RUL DEJEN TIL EN SLANGE. SKÆR UD I  
CA 16 BOLLER
8. TÆND OVNEN  225°C ELLER  210°C
9. LAD BOLLERNE HVILE PÅ BAGEPLADEN
10. PENSL BOLLERNE M. ÆG ELLER MÆLK
11. BAG BOLLERNE I 15 MIN (CA.)