

## Figurboller (ca. 24 stk.)

### Ingredienser:

50 g	gær
2 dl	lunken vand
4 dl	kærnemælk
½ spsk.	groft salt
2 spsk.	olie
100 g	gulerod, fintreven
150 g	havreklid
ca. 300 g	hvidhvedemel
ca. 250 g	hvedemel

### Fremgangsmåde:

Rør gæren ud i lunken vand. Tilsæt de øvrige ingredienser – hold evt. lidt mel tilbage – og ælt dejen godt igennem til den er blød og smidig.

Tildæk dejen og lad den hæve et lunt sted i ca. 1 time.

Ælt dejen igennem og form den til ca. 24 boller. Læg bollerne på bageplader med bagepapir og lad dem efterhæve i ca. 20 min.

Bag brødene på nederste rille i ovnen ved 175 grader i ca. 20 min.

Fryseegnet: ja

