

Gulerodsboller/brød med spelt og blå hvede

Denne opskrift kan bages som 1 brød eller ca. 12 boller

25 gr.	gær
1,5 tsk.	salt
1 tsk.	sukker
3 dl	lunken vand
2 spsk.	Gyldenlund bageenzymer
15 gr	smør eller olie
150 gr.	fintrevet gulerødder
150 gr.	Gyldenlund let sigtet speltmel
375 gr.	Gyldenlund blå hvede

Smelt gæren med salt og sukker – rør lidt til gæren er flydende. Tilsæt vand og bageenzymer. Gulerødder, speltmel og blå hvedemel tilsættes og dejen røres godt igennem. Dejen skal være blød og lidt klistret.



Dejen skal hæve i ½ time.

Boller: Form ca. 12 boller med 2 spiseskeer og sæt dem på en bageplade med bagepapir. Lad bollerne efterhæve i ca. 15 minutter. Bollerne bages nederst i ovnen ved 220°C (varmluft 200°C) i ca. 16 minutter.

Brød: Form dejen til et brød – læg det evt. i en bageform og lad det efterhæve i ca. 20 minutter. Brødet bages nederst i en forvarmet ovn ved 220°C (varmluft 200°C) i ca. 30 minutter.

Både brød og boller er færdige, når de lyder ”hule”, hvis man banker på dem. Tjek evt. med et stegetermometer – centertemperaturen skal være minimum 97°C.

Velbekomme

