

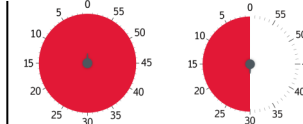
# Brauðbollur með gulrótum og kotasælu



Meðal erfitt




Fyrir sex (6)



90 mínútur

# Innkaupalisti

1 bréf þurrger 

4-5 gulrætur 


250 g kotasæla 

Salt 

Olía 

Heilhveiti 

Hveiti 

1 egg 

Graskerfræ 

Sesamfræ 

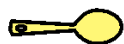
## Áhöld sem þú átt að nota



Skálar



Desilítramál



Matskeið



Ofn



Teskeið



Sleif



Pískur



Rifjárn




Pensill



Bretti og hnífur

1	5 dl		Setjið fimm desilítra af volgu vatni í skál.
2	1 bréf		Hellið einu bréfi af þurrgeri út í vatnið og leyfið því að standa í 10 mínútur.
3	4stk		Rífið niður fjórar til fimm gulrætur.
4	2 1/2 dl		Mælið tvo og hálfan desilíter af kotasælu og setjið í skálina.
5	4 dl		Mælið fjóra desilítra af rifnum gulrótum og setjið í skálina.

6	2 tsk 			Mælið tvær teskeiðar af salti og setjið í skálina.
7	1 msk 			Mælið eina matskeið af olíu og setjið í skálina.
8	4 dl 			Mælið fjóra desilítra af heilhvæiti og setjið í skálina.
9	12 dl 			Mælið tólf desilítra af hveiti og setjið í skálina.
10				Blandið öllu hráefninu vel saman með sleif.







11		Hnoðið deigið með höndunum, þangað til það er orðið slétt.
12		Setjið rakan klút yfir skálina og látið deigið hefast í 30 mínútur.
13		Stillið ofninn á 225 gráður.
14		Dreifið hveiti á borðið og hnoðið í smá stund.
15		Skiptið deiginu í tvennt.



16		Rúllið deiginu uppí tvær lengjur.
17		Skerið lengjurnar í tíu bita hvor.
18		Mótið bitana og búið til bollur úr þeim.
19		Setjið bökunarpappír á ofnplötu.
20		Raðið bollunum á ofnplötuna.



21	1 stk		Brjótið eitt egg í litla skál og pískrið það.
22			Penslið allar bollurnar með egginu.
23			Dreifið sesamfræjum og graskersfræjum yfir bollurnar.
24			Bakið bollurnar í 20 mínútur og leyfið þeim svo að kólna.

