



## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 12 min.

Velegnet til frysning

## Ingredienser

100 g gær

5 dl lunken vand

1 dl solsikkeolie

4 tsk salt

4 spsk sukker

1 kg hvedemel

2 æg

200 g revne gulerødder

100 g solsikkekerner

## Beskrivelse

Opløs gæren i det lunkne vand og tilsæt olie, salt, sukker og mel.

Ælt dejen godt igennem og sæt den til hævnning i 30 minutter.

Efter hævnningen blandes æg, gulerødder og solsikkekerner i dejen.

Fordel dejen i klatter på 2 bageplader ved at benytte en grydeske.

Bages ved 225 grader i ca. 12 minutter.