

NINA KANINENS MOROTSBULLAR

(12 STYCKEN STORA
ELLER 18 STYCKEN
SMÅ BULLAR)



DU BEHÖVER:

50 GRAM JÄST
5 DL VATTEN
5 DL FINRIVNA MORÖTTER
250 GRAM KESO
2 TSK SALT
1 MSK OLJA
KNAPPT 2 L MJÖL

ATT STRÖ ÖVER:
1 DL SOLROSFRÖN



HEMBAKADE BULLAR
GÅR UTMÄRKT ATT
FRYSA. EFTERSOM
DET INTE FINNS NÅGRA
KONSERVERINGSÄMNER
I HEMBAKADE BULLAR
KAN DE BLI LITE TORRA
EFTER NÅGON DAG
ANNARS.

GÖR SÅ HÄR:

SMULA JÄSTEN I EN DEGBUNKE. VÄRM
VATTNET FINGERVÄRT, HÅLL I BUNKEN
OCH RÖR UT JÄSTEN.



TILLSÄTT ÖVRIGA INGREDIENSER. ARBETA
IN MJÖLET SIST.



TA INTE I MER MJÖL ÄN VAD SOM ANGES.
DEGEN SKA VARA LITE KLADDIG MEN
ÄNDÅ GÅ ATT FORMA.



LÅT JÄSA UNDER
BAKDUK I UNGEFÄR 30 MINUTER.

TA UPP DEGEN PÅ MJÖLAT BAKBORD.
FORMA TVÅ TJOCKA LÄNGDER. SKÄR I 12
ELLER 18 DELAR. LÄGG BITARNA PÅ PLÅT.

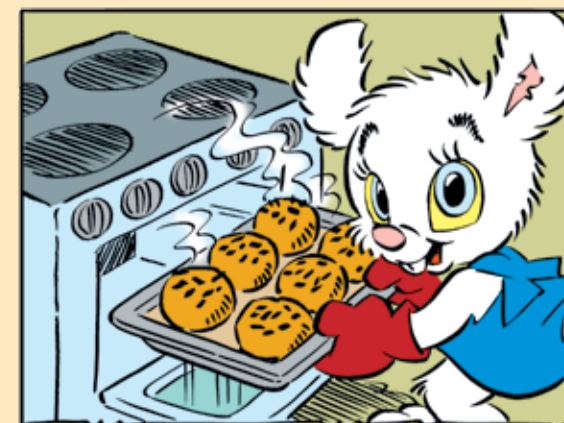


LÅT JÄSA UNDER DUK I CIRKA 20 MIN.

SÄTT UGNEN PÅ 250 GRADER.



PENSLA BULLARNA MED VATTEN OCH STRÖ
ÖVER SOLROSKÄRNOR.



GRÄDDA MITT I UGNEN TILLS BULLARNA
FÅTT FIN FÄRG. CIRKA 13 MINUTER FÖR
STORA BULLAR. KORTARE TID
FÖR MINDRE BULLAR.