

## Gulerodsboller



### كرات خبز بالجزر

#### المقادير:

|     |                      |
|-----|----------------------|
| 6   | دسل ماء              |
|     | باكيت خميرة          |
|     | ملعقتين زيت          |
|     | ملعقتين سكر          |
|     | ملعقتين ملح          |
|     | قطعتين جزر مبشور خشن |
| 100 | غ طحين بني           |
| 250 | غ طحين أبيض          |
| 300 | غ طحين               |

rugmel  
hvidhvede

#### الطريقة:

تذاب الخميرة بالماء الدافئ ويضاف إليها الزيت والسكر والملح والجزر المبشور.  
يضاف كل أنواع الطحين مع عجنها بشكل جيد.  
تترك العجينة لتختمر حوالي 45 دقيقة في مكان دافئ.  
تقطع العجينة وتصنع على شكل كرات.  
تترك الكرات لتختمر حوالي 30 دقيقة.  
تخبز كرات العجين على حرارة 200 درجة لمدة 15-17 دقيقة.

