



Ingredienser

300 g	vand
400 g	yllette
13 g	tørgær
20 g	FiberHUSK®
7 g	salt
5 g	sukker
9 g	rapsolie
50 g	solsikkekerner
200 g	havreklid
250 g	fuldkornsmel
425 g	hvedemel
200 g	revet gulerod

Gulerodstrekanter

24 stk.

Vandet lunes, og gær og FiberHUSK® røres ud i det. Lad blandingen hvile i 5 min. Gulerødderne skrælles og rives groft.

Tilsæt alle ingredienser til gær og FiberHUSK® blandingen, gem lidt af hvedemelet.

Ælt dejen godt igennem, dæk den til og stil den til hævnning et lunt sted i ca. 1 time.

Slå dejen ned og del den i 6 stykker. Tril hver dejklump til en stor bolle. Hver bolle skæres i 4 trekanter, der lægges på en bageplade med bagepapir.

Lad gulerodsstykkerne efterhæve i ca. 15 min.

Stykkerne pensles med syrnede mælkeprodukt og drysses med havreklid.

Bag stykkerne ved 200 °C i ca. 30 min. Lad dem afkøle på en bagerist.