

GUNILLAS BRÖD

2 pkt	jäst
100 g	margarin
1 l	vatten
2 tsk	salt
3 tsk	socker
2.8 l	mjöl

Smula jästen i en bunke. Smält margarinet, blanda det med vattnet och låt det bli 37 grader. Häll degvätskan över jästen och rör tills den har smält. Häll i salt och socker, blanda i mjölet.

Rulla 40 st. bullar, låt jäsa i 30 min. Pensla på ägg och strö på lite vallmofrön.
Grädda i 225 grader i ca. 10 min.