



Ingredienser

4 dl lunkent vand

50 g gær

1½ dl yoghurt naturel

1 spsk. salt

1 tsk. sukker

2 spsk. sesamfrø

200 g grahamsmel

600 g mel

Mælk til pensling

Pynt: Sesamfrø

Beskrivelse

Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt yoghurt, salt, sukker, sesamfrø, grahamsmel og mel. Ælt dejen godt og stil den til hævnning i ca. 45 minutter tildækket. Ælt dejen igennem igen og form den til et stort eller to små brød. Brødene efterhæver i ca. 20 minutter. Rids brødene i tern med en skarp kniv. Pensl med mælk og drys med sesamfrø. Bages ved 200 grader i ca. 30 minutter for små brød og 40-45 minutter for et stort brød.