

Honning-sesamboller

32 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

50 g margarine
6 dl vand
50 g gær
2 tsk. salt
4 spsk. honning
4 spsk. sesamfrø
300 g grahamsmel
450 g mel

Pynt: Sesamfrø

Variationer

Fødselsdagsboller: Bollerne bages uden sesamfrø.

Beskrivelse

Margarinen smeltes og kommes i en skål sammen med vandet. Gæren udrøres heri. Salt, honning, sesamfrø, grahamsmel og mel tilsættes og dejen æltes godt igennem. Stilles til hævnning et lunt sted ca. 1 time. Dejen slås ned og deles i 32 stykker, der formes til boller. Stilles på plade og trykkes flade. Efterhæver et lunt sted ca. 20 min. Pensles med vand og drysses med sesamfrø. Bagetid: ca. 20 min. ved 200 grader.