



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 1 t. 30 min.

Velegnet til frysning

Ingredienser

3 dl lunkent vand

1 tsk. havsalt

25 g gær

1 spsk. oliven olie

500 g hvedemel

Pensling og drys:

1 æg

Sesamfrø (ca. 2 spsk.)

Havsalt (ca. 2 tsk.)

Beskrivelse

Opløs gær og havsalt i det lunkne vand. Tilsæt olien og lidt af melet. Ælt godt og tilsæt samtidig resten af melet lidt efter lidt. Lad dejen hæve i 45 minutter et lunt sted.

Ælt dejen igennem og del den i 8 lige store stykker. Rul hver dejklump til en bolle og tryk den flad (ca. 1 cm tyk). Læg dem på en bageplade med bagepapir og lad dem hæve i 30 minutter.

Pisk ægget sammen med en gaffel i en kop og pensl bollerne med massen. Drys herefter med sesamfrø og havsalt.

Bag bollerne på 200 grader i en forvarmet ovn i 15-18 minutter. Når de er færdigbagte kan de enten bruges med det samme eller opbevares i en aflukket beholder og opvarmes efter behov.