



Ingredienser

75 g margarine
1 dl vand
1 dl mælk
25 g gær
2 tsk. groft salt
2 tsk. sukker
1 æg
100 g grahamsmel
300 g hvedemel
200 g pikant ost
2-3 tsk. blå birkes
2-3 tsk. sesamfrø

Variationer

Der kan bruges en remonce i stedet for pikant ost.

Beskrivelse

Smelt margarinen og tilsæt vand og mælk.

Opløs gæren i blandingen og tilsæt salt og sukker.

Slå ægget ud i en lille skål og pisk det let sammen, hæld ægget i dejen men gem lidt til pensling.

Tilsæt grahamsmel og mel lidt af gangen og ælt det til en blank og glat dej.

Dejen hæver 1 time ved stuetemperatur.

Rul dejen ud til en rektangel på ca. 35 x 50 cm. Smør pikant ost på dejen og fold den nu på midten på den lange side, så pikant osten lukkes inde. Dejen pensles med resten af ægget og drysses med birkes og sesam. Rul med kagerullen let hen over dejen så de trykkes lidt ned i dejen.

Skær dejen ud i 12-14 strimler, sno hver strimmel så de får et twist på midten.

Kom dem på en bageplade og lad dem efterhæve i 30 min.

Bages i 15 minutter ved 190 grader varmluft.