



## 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.

## 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