



Beskrivelse

Smelt margarinen og kom vandet i. Gæren smuldres og opløses heri. Tilsæt sesamfrø, salt, grahamsmel og mel og ælt dejen godt igennem. Stilles til hævnning i ca. 1 time. Dejen deles i 2 dele, som æltes godt igennem og hver del rulles ud til en rund plade. Pladen deles i 8 trekanter, som trilles til horn. Efterhæver på bagepladen i ca. ½ time. Pensles med mælk og drysses med sesamfrø. Bages ved 235 grader i ca. 15 minutter.

Ingredienser

75 g margarine
2½ dl vand
25 g gær
3 spsk. sesamfrø
1½ tsk. salt
150 g grahamsmel
350 g mel

Pynt:

4-5 spsk. sesamfrø
mælk til pensling