



Beskrivelse

Opløs gæren i vandet og tilsæt salt og olie. Kom mel i lidt ad gangen, til dejen kan æltes glat og smidig på bordet. Ælt dejen grundigt igennem. Lad den hæve tildækket i køleskabet i 1½ time. Tag den ud og tril 16 lange stænger i fingertykkelse. Pensl med vand og drys med sesamfrø. Bages i forvarmet ovn ved 200 grader i 10-15 minutter. Afkøles på bagerist og opbevares på dåse, så sprødheden bevares.

Ingredienser

15 g gær
3 dl lunken vand
2 tsk. salt
2 spsk. olie
400 g mel

Pynt: Sesamfrø