

Sesamhorn/boller

50 g sesamfrø
600 g mel
50 g gær
½ dl olie
1 spsk. honning
1 æg
3½ dl vand
1 tsk. salt



Opløs gæren i vandet og tilsæt de øvrige ingredienser, ælt dejen godt ca. 5 min.

Lad dejen hæve tildækket og lunt ca. 30 min til dobbelt størrelse

Slå dejen sammen, rul den ud til en pølse. Del pølsen i 20 lige store stykker og form dem til boller. Eller rul dem til horn.

Sæt bollerne/hornene på en smurt bageplade og lad dem efterhæve tildækket og lunt 30 min. Pensl bollerne med æg og drys med sesamfrø.

Bag bollerne 15 min på midterste rille i en 220° forvarmet ovn.