



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. januar 2019

Brød

Sesamflûtes.

Ingredienser: 30 g smør, 3½ dl mælk, 50 g gær, 100 g kvark naturel, 1 tsk. salt, ½ spsk sukker, 3 spsk sesamfrø, 650 g hvedemel, bagepapir, 1 æg til pensling.

Smelt smørret, tilsæt mælken. Hæld blandingen op i dejfadet.

Opløs gæren i mælkeblanding og tilsæt de øvrige ingredienser.

Ælt dejen til den er blank, smidig og en anelse "klistret". Hæver 45 minutter.

Slå dejen ned og form den til 3 flûtes. Sæt dem på bagepapir på en bageplade til efterhævning 15 minutter.

Rids brødene, pensl dem med pisket æg og drys med sesamfrø.

Brødene bages ved 225 grader ca. 15 minutter eller lidt mere (hold øje med dem).