

Brytbröd (ca 16 st)

50 g jäst
50 g margarin
4 dl mjölk
1,5 tsk salt
Ca 14 dl vetemjöl

Pensling:

1 ägg
2 msk sesamfrö

- Smula jästen i degbunken.
- Smält margarinet och häll på mjölken. Låt det bli fingervarmt (37 grader). Lös upp jästen i degspadet.
- Tillsätt salt och det mesta av mjölet. Arbeta degen smidig tills den släpper bunkens kanter.
- Låt jäsa övertäckt i ca 45 min.
- Ta upp degen på mjölat bakbord. Dela degen i två delar och därefter varje del i 8 bitar. Rulla runda bullar och lägg på bakpappersklädd plåt. Lägg bullarna med minst 1 cm mellanrum (de jäser ihop), i en trekant, fyrkant eller rundel.
- Sätt ugnen på 225° C.
- Låt jäsa ca 30 min.
- Pensla med uppvispat ägg och strö på sesamfrö.
- Grädda i ca 20 min och låt svalna på galler under bakduk.

