

Fröbullar (ca 40)

50 g jäst
5 dl vatten (37° C)
2 tsk salt
2 msk olivolja
2 msk mörk sirap

Pensling:

1 ägg

Garnering:

Ca 1 dl fröblandning av solrosfrön och sesamfrön

- Rör ut jästen i det ljumma vattnet.
- Tillsätt salt, olivolja, sirap och mjöl (spara lite till utbakningen).
Arbeta degen smidig 5-10 min.
- Låt degen jäsa ca 40 min. under bakduk.
- Dela degen i tre delar och forma degbiten till en rulle som du sedan skär i 12-14 bitar och lägger med snittytan upp på en bakpappersklädd plåt.
- Sätt ugnen på 250° C och låt degen jäsa i ca 30 min.
- Pensla med ägg och strö över fröblandningen.
- Grädda i mitten av ugnen i 8-10 min.
- Låt bröden svalna på galler och lägg på en bakduk efter 5 min.

