

Frukostbullar med sesamfrö (ca 16 st)

25 g	jäst (1/2 paket)
5 dl	kall mjölk
25 g	margarin
2 tsk	salt
3 dl	grahamsmjöl
1 lit	vetemjöl

- Smula jästen i en bunke. Tillsätt 1 dl mjölk och rör ut jästen. Tillsätt resten av mjölken, smöret, salt, grahamsmjöl och det mesta av vetemjölet (spara lite till utbakningen).
- Arbeta degen smidig. Låt jäsa övertäckt ca 45 min.
- Ta upp degen på mjölat bakbord och dela degen i 16 delar. Rulla till bullar och lägg på bakpappersklädd plåt. Täck med bakduk och lägg i kylan över natten.
- Sätt ugnen på 235° C.
- Ta fram bullarna ur kylan och pensla med uppvispat ägg och strö sesamfrö över. Grädda mitt i ugnen ca 12-15 min. Spruta gärna lite vatten på bullarna (med blomspruta) någon minut efter att du satt dem i ugnen. Detta ger en fin skorpa på bullarna.

