

Sesamsticks (ca 20 st)

| | |
|-------------------|---------------------------|
| 10g | jäst |
| 1,5 dl | ljummet vatten |
| 1 msk | socker |
| 2 tsk | torkad timjan |
| 3 dl | vetemjöl + till utbakning |
| $\frac{3}{4}$ dl | sesamfrö |
| 2 msk | olja |
| $\frac{1}{2}$ tsk | salt |

- Sätt ugnen på 200° C.
- Lös jästen i vattnet. Blanda i socker, timjan, olja, salt och mjöl. Arbeta till en smidig deg. Dela degen i två delar.
- Kavla ut varje del på mjölat underlag, ca 20 x 20 cm. Skär i ca 2 cm breda längder.
- Lägg på bakpappersklädd plåt. Pensla med vatten. Strö över sesamfrö. Grädda i ca 10-15 min.

