



Ingredienser

50 g	sesamfrø
500 g	letmælk
200 g	kærnemælk
FiberHUSK®: 2 strøgne spsk. (30 ml)	
	+ 1 strøget tsk. (5 ml)
350 g	oghvedemel
100 g	hirsemel
200 g	rismel
150 g	Maizena (majsstivelse)
20 g	honning
35 g	gær
20 g	olie
1 tsk.	salt
½ tsk.	koriander

Sesambrød

1 stk.

Dejen røres på maskine.

Sesamfrøene ristes gyldne (ikke brændte) på en tør pande ved lav stegetemperatur og afkøles på en tallerken.

Letmælken luges håndvarm og kommes i røreskålen sammen med kærnemælk og FiberHUSK®. Blandingen røres i 5 min.

Melsorterne, honning, smuldret gær, olie og krydderier afvejes i en skål.

Ingredienserne i skålen røres ind i mælkeblanding, og dejen røres i 15 min. Sesamfrøene røres i til sidst.

Røreskålen dækkes med plastfolie og stilles lunt (28 °C) til forhævning i 30 min.

Smør en sliplet bageform (1,75 dl) med olie.

Smør hænderne i olie, inden dejen håndteres. Dejen slås sammen i røreskålen, vendes ud på bordet og formes til et brød.

Brødet lægges i bageformen, smøres med olie, dækkes med et let fugtigt klæde og stilles lunt til hævnning i ½ -1 time.

Brødet smøres med sammenpisket æg. Klip flere hak i overfladen langs midten og drys med sesamfrø.

Bages ved 200 °C i 45 min.