

# Sesamfrallor



Återigen söndag och dags att baka nya frallor att ta med till frukosten på jobbet, denna gången blev det snabba och enkla sesamfrallor. Jag har en del olika recept liggandes och detta kommer från [Lindas bak- & matskola](#). Jag hade lite ont om tid idag så det blev frallor på varm degvätska denna gången, jag har tänkt testa göra de igen men med kall degvätska för att se om det blir någon skillnad i smak och konsistens.

50 gram jäst  
6 dl mjölk  
2 tsk salt  
3 msk rapsolja  
15-16 dl vetemjöl

Sesamfrö

Värm mjölken till 37 ° (fingervarmt). smula ner jästen i en bunke, tillsätt mjölken och rör om tills jästen lösts upp. Häll i salt, rapsolja och vetemjöl, lite i taget mot slutet. Blanda ihop allt till en smidig deg och knåda den i några minuter. Låt degen sedan jäsa under bakduk i cirka 45 min (till dubbel storlek).

Dela degen i 20 lika stora bitar, forma dem till runda bullar på ett mjölat bakbord. Lägg bullarna på en plåt med bakplåtspapper. Strö över lite vetemjöl och tryck till den lite lätt. Pensla bröden med vatten och strö över sesamfrön, låt dem jäsa under bakduk i cirka 30 minuter.

Sätt ugnen på 250 ° och grädda bröden mitt i ugnen i 10-12 minuter. Låt dem svalna på ett galler.