

## Sesamknæk



1 l koldt vand  
25 g gær  
1 tsk. salt  
½ tsk. rørsukker  
2 spsk. kommen  
1 kg groft speltmel  
1 kg hvedemel  
1 dl sesamfrø og/eller blå birkes

### Serveringsforslag

Kan serveres som snack.

Rør gæren ud i vandet, bland de øvrige ingredienser i og ælt godt sammen.  
Lad dejen hæve 6-12 timer i køleskabet.

Dejen rulles ud på bagepapir drysset med sesamfrø eller blå birkes.  
Tykkelsen skal være ½ cm. Skær derefter dejen ud i trekanter og firkanter.

Dejen hviler en halv time og bages ved 180° C i 8 minutter.