

Szezámos Vágott Zsemlék (Mona receptje)

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

- 60 dkg Mester Házi kenyérliszt
- 12,5 dkg barna rizsliszt
- 15 g kukoricapehely
- 20 g gluténmentes sörélesztőpehely
- 1 cs porélesztő
- 2 dkg só
- 7 dl víz
- 2 ek olaj
- + olaj a kenéshez
- + szezám a szóráshoz

Elkészítése:

A száraz alapanyagokat egy tálban elkeverjük, majd hozzáadjuk a vizet, jól eldolgozzuk. majd hozzáadjuk az olajat és alaposan összedolgozzuk.

Sütőpapíros tepsibe 6 db zsemlét formázunk, olajjal vékonyan lekenjük, tetejét bevagdossuk, megszórjuk szezámmaggal.

50 fokon 45 percet kelesztjük, majd 180 fokon kb 40-45 perc alatt megsütjük.