

## „Sajtos” - szezámós rudak (Mona receptje)

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

Hozzávalók:

- 35 dkg Mester Házi kenyérliszt
- 10 dkg útifűmaghéj
- 2 kk só
- 6 g porélesztő
- 10 dkg reszelt növényi sajt
- 2 dl növényi joghurt
- 3 dl víz
- + olaj a kenéshez
- + szezámag a szóráshoz

Elkészítése:

A száraz alapanyagokat és a növényi sajtot egy tálban elkeverjük, majd hozzáadjuk a joghurtot és a vizet. Alaposan összedolgozzuk, majd meleg helyen egy órát kelesztjük.

Majd szilikon lapon átgyúrjuk, kinyújtjuk kb másfél ujjnyi vastagra téglalap formába.

Tetejét olajjal lekenjük, majd megszórjuk szezámaggal és csíkokra vágjuk.

Sütőpapíros tepsire tesszük és 180 fokon 30-35 perc alatt megsütjük.