

## Stafabrauð

Áhöld: skál, desilítramál, mæliskeiðar, sleif.

Muna að þvo hendur vel áður en þið byrjið.

- 5 dl volgt vatn
- 5 tsk þurrger
- 2 msk hunang
- 1 tsk salt
- $\frac{1}{2}$  dl matarolía
- 1 dl sesamfræ
- 6 dl heilhveiti
- 6 dl hveiti

Hita ofn í 50° og stilla á blástur.

Öllu blandað saman í skál og hrært vel saman. Hveiti bætt við þar til deigið er hætt að klístrast við skálina og þá er það hnoðað saman á borði.

Hægt að móta stafinn sinn eða bollur úr deiginu. Gott að pensla með vatni eða mjólk og skreyta með fræjum.

Setja í 50° heitan ofn og láta lyfta sér í 10 mín og hækka svo hitann í 200° og baka í um 10-15 mín. Líka hægt að láta lyfta sér á borði í 20-30 mín og baka svo við 200° hita.