

## Ostaslaufur

1  $\frac{1}{2}$  dl mjólk

1 dl heitt vatn

2  $\frac{1}{2}$  tsk ger

1 tsk sykur

$\frac{1}{2}$  tsk salt

2 msk olía

5-6 dl hveiti, gott að hafa hluta af því heilhveiti

- Blandið saman mjólk og vatni, setjið gerið útí og látið það leysast aðeins upp.
- Setjið allt annað útí, munið að setja hveitið smám saman og hræra á milli með sleif.
- Gott að láta deigið bíða í 5 mínútur í skálinni (allt að 30 mín ef þið hafið tíma).
- Hnoðið deigið, athugið að það sé ekki of klístrað.
- Breiðið út í aflangt deig en ekki mjög þunnt og setjið smurost á miðjuna eftir endilöngu, brjótið aðra hliðina ofan á smurostinn, penslið með vatni og leggið síðan hina hliðina ofaná. Þá er þetta þreföld lengja með smurosti innaní. Snúið lengjunni við svo samskeitin séu niður. Penslið með vatni og stráið sesam og birkifræjum yfir. Skerið í lengjur og snúið uppá.
- Látið lyfta sér í 15-30 mín
- Bakið við 200° hita í c.a. 10 mín.
- Einnig er hægt að setja inní 50°C heitan ofn, láta lyfta sér þar í 10 mínútur og hækka svo hitann í 200°C, þá þarf að baka í 11-12 mín.