Szezámos vendégváró rudak

Előkészületi idő:	Sütési idő: **15 perc**	Nehézségi szint: **Könnyű**

Hozzávalók
- 400 g finomliszt (BL55)
- 15 g só
- 250 g vaj
- 250 g tejföl
- 1 tojás
- ízlés szerint szezámmag

Javasolt eszközök, gépek:

Liszt őrlése: Salzburgi Malomban

Egyéb eszközök: Laica digitális mérleg, Tapadásmentes nyújtófa, Sütemény hűtőrács, Tésztavágó kés, Ibili trokser

Elkészítés:

Az összes hozzávalót összegyúrjuk egy nagy tálban kézzel, míg homogén tésztát nem kapunk. A tésztát átlátszó fóliába csomagoljuk és pár órárva vagy akár egy egész éjszakára hűtőbe tesszük.

A tésztát lisztezett felületen kinyújtjuk kb. 1,5 cm vastagságúra, majd trockser vagy tésztavágó kés segítségével először 2 cm-es csíkokra vágjuk hosszanti irányba, majd keresztbe kb. 8 cm-enként elvágjuk, így sok kicsit téglalapot kapunk.

A téglalapok tetejét megkenjük felvert tojással, majd megszórjuk szezámmaggal. Előmelegített sütőben 15 percig sütjük 180 fokon.

Ajánlott termékek