

## Crispy Sesame Snacks



1 litro ng malamig na tubig  
25 g lebadura  
1 kutsaritang asin  
½ kutsaritang asukal  
2 kutsarang cumin  
1 kg coarse spelt flour  
1 kg flour  
1 dl sesame seeds at/o blue poppy seeds

### Paraan ng Paghahain

Ihain bilang miryenda.

Tunawin ang lebadura sa tubig, ihalo ang iba pang mga sangkap at masahing mabuti.  
Hayaang umalsa nang 6-12 oras sa fridge.

Igulong ang masa hanggang ½ cm ang kapal sa baking paper kung saan ay naibudbod na ang mga sesame seeds o ng blue poppy seeds.

Pagkatapos ay hiwain ang masa nang pakudrado o patrianggulo.

Panatilhin ng kalahating oras at pagkatapos ay ihurno sa init na 180°C sa loob ng 8 minuto.