Ostebagetter

**(4 personer)**

**Dette trenger du:**

50g [gjær](https://www.oppskrift.no/ingrediens/gjaer)

5dl [vann](https://www.oppskrift.no/ingrediens/vann) *(lunkent)*

1, 5ts [salt](https://www.oppskrift.no/ingrediens/salt)

2ss [honning](https://www.oppskrift.no/ingrediens/honning)

1beger kesam

10 dl h[vetemel](https://www.oppskrift.no/ingrediens/hvetemel)

5 dl sammalt hvete fin

100g h[vitost](https://www.oppskrift.no/ingrediens/hvitost-gulost) *(revet)*

**Slik gjør du:**

1. Smuldre gjæren i en bakebolle, og hell over fingervarmt vann. Rør til gjæren er oppløst. Tilsett salt, kesam, honning og det meste av melet.

1. Kna deigen godt på bordet, til den kjennes smidig og glatt og ikke klisser. La deigen heve på et lunt sted under plast i ca. 30 minutter.

1. Ta deigen opp på bakebordet, og del den i åtte. Rull hver bit til bagetter. Legg dem på bakepapir på stekeplate.

1. Etterhev bagettene igjen i ca. 20 minutter. Pensle med melk og strø over osten. Stek bagettene midt i ovnen ved 225° i ca. 15–20 minutter. Avkjøl på rist.