



Pannuleipä

Aineet: 1/2 l vettä
1/4 tl suolaa
2 dl kaurahiutaleita
1/2 pkt tai 1 pss hiivaa
vehnäjauhoja

Valmistus: 1. Sekoita kädenlämpöiseen veteen hiiva, suola ja kaurahiutaleet.
2. Lisää vehnäjauhot (n.5-7 dl) puuhaarukalla sekoittaen niin, että saat pehmeän taikinan.
3. Kaada taikina jauhotetulle leivinpaperille pellin päälle. Ripottele pinnalle jauhoja ja taputtele tasaiseksi.
Anna kohota n.15-20 minuuttia. Vedä veitsellä tai taikinapyörällä pintaan viiltoja. Pistelee haarukalla ja paista 200 asteessa noin 25 minuuttia.

www.superkokki.com