



Nan-leivät

Aineet: 2 dl vettä
1 rkl sokeria
1 tl suolaa
1 dl maustamatonta jogurttia
½ palaa (25 g) hiivaa
½ dl öljyä
5-6 dl vehnä jauhoja
Voiteluun: öljyä

Valmistus: Sekoita lämpimään veteen sokeri, suola ja jogurtti. Murenna ja liota sekoittaen joukkoon hiiva.

Lisää öljy ja sen verran jauhoja, että saat löysähkön kiinteän taikinan.

Kohota liinan alla kaksinkertaiseksi ja kaada pöydälle.

Vaivaa taikina tangoksi ja jaa yhtä suuriin paloihin. Painele palat kämmenellä litteiksi, rieskamaisiksi leiviksi ja kohota uudelleen pellillä. Paista leipiä nopeasti (2-3 minuuttia) molemmin puolin grillin alla tai 15 minuuttia 200-asteisessa uunissa.

Sipaise ruskeatäpläisille leiville öljyä ja pinoa pehmenemään. Tarjoa heti.