

# Superkokki

## Patonki

Aineet: 3 kpl  
2 dl vettä  
1/2 palaa hiivaa (ä 25 g)  
1/2 tl suolaa  
5 dl vehnä jauhoja  
1/2 dl öljyä tai 50 g leivontamargariinia sulatettuna

Valmistus: Murena hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola ja vähitellen jauhot sekä öljy. Alusta taikina kimmoisaksi ja käsistä irtoavaksi ja kohota kaksinkertaiseksi. Jaa taikina kolmeksi palaksi ja pyöritä kolmeksi pitkäksi patongiksi. Nosta leivät pellille. Leikkaa pintaan vinottain terävät viillot ja kohota patongit kaksinkertaisiksi. Voitele ne vedellä ja kypsennä 250 asteessa 12-15 minuuttia.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)