



Oliivileipä

Aineet: 1 l vettä
50 g hiivaa
1 dl hienonnettuja oliiveja
1 rkl oreganoa
2 l kookijyvähänajauhoja
2 rkl oliiviöljyä
1 muna
riipaus suolaa
seesaminsiemeniä

Valmistus: Sekoita hiiva huoneenlämpöiseen veteen. Lisää oliivit ja oregano sekä suola. Alusta jauhot sekaan ja lisää oliiviöljy. Anna taikinan kohota n. puoli tuntia.

Leivo taikinasta isoja sämpylöitä, jotka painelet tiiviisti pitkiin voideltuihin leipävuokiin. Anna leipien kohota.

Voitele leivät munalla ja ripottele päälle seesaminsiemeniä.

Paista 200-asteessa noin puoli tuntia.

www.superkokki.com