



Naanleipä

Aineet: 2 dl vettä
5 dl vehnäjauhoja (osa grahamjauhoa)
0,5 dl jogurttia
25 g hiivaa
1 rkl sokeria
1,5 tl suolaa
3 rkl öljyä tai voita

Valmistus: Murenna hiiva haaleaan nesteeseen, lisää sokeri ja suola. Lisää jauhoja ja välillä öljy. Taikina jää löysäksi. Kohota taikina kaksinkertaiseksi liinan alla. Leivo taikinasta tanko ja jaa n. 12 osaan. Pyörittele pulliksi ja anna kohota liinan alla n. 10 minuuttia. Kauli pullista litteitä leipiä ja paista ne 225-asteisessa uunissa.

www.superkokki.com