



Kreikkalainen oliivileipä

Aineet: 25 g hiivaa
2,5 dl maustamatonta jogurtia
1/2 tl suolaa
2 rkl öljyä
5-6 dl vehnäjauhoja
Täytteeksi:
100 g kivettömiä oliiveja

Valmistus: 1. Lämmitä jogurtia hetken ajan mikroaaltouunissa. 2. Liuota hiiva jogurttiin. 3. Lisää suola, öljy ja vehnäjauhot. 4. Anna taikinan kohota 30-45 minuuttia. 5. Taikinan kohotessa viipaloi oliivit. 6. Kauli taikinasta neliön muotoinen levy. Ripottele oliivinpalat levyille ja kääri se rullalle. 7. Laita rulla leivinpaperin päälle uunipellille ja paista 200 asteessa noin 30 minuuttia.

www.superkokki.com