



Englantilaiset juustoleivät

Aineet: 25 g voita
8 ½ dl vehnäjauhoja
225 g juustoraastetta
½ tl suolaa
½ tl jauhettua korianteria (jos ei ole, ei haittaa)
3 tl vettä
25 g hiivaa

Valmistus: Kuutioi rasva kulhoon, lisää jauhot. Nypi ryynimäiseksi seokseksi. Lisää juustoraaste, suola ja korianteri, sekoita tasaiseksi. Liota hiiva kädenlämpöiseen veteen, kaada neste sekaan ja alusta taikina tasaiseksi. Alusta vielä muutama minuutti ja kohota liinan alla 10 min. Jaa taikina neljään osaan ja kauli kukin osa litteäksi leipäseksi. Merkitse leipien pintaan leivinpyörällä palat neljään osaan. Paista 200-225 asteessa 15-20 min tai kunnes ovat kauniin kullanruskeita. Tarjoa lämpiminä.

www.superkokki.com