



KRÕBEDAD SEEMNE-NÄKILEIVAD

Retsept: Mari-Liis Ilover

Valmistamine

Sega maisijahu seemnete ja soolaga. Lisa kuum vesi ja õli. Sega tainaks. Lase tainal u 20 minutit seista. Kata töölaud ahjuplaadi suuruse küpsetuspaberiga. Tõsta tainas küpsetuspaberile. Kata teise küpsetuspaberiga. Vajuta tainas kätega laiemaks. Rulli tainas kahe küpsetuspaberi vahel võimalikult õhukeseks. Eemalda pealmine küpsetuspaber. Tõsta näkileib küpsetuspaberiga ahjuplaadile. Küpseta plaaditait 150 kraadi juures 45-60 minutit, kuni näkileib on kergelt pruunistunud ja krõbe. Tõsta ahjust, lase jahtuda. Murra enne söömist vabakujulisteks paladeks. www.veskimati.ee

2 dl maisijahu

0,75 dl päevalilleseemneid

0,5 dl seesamiseemneid

0,5 dl kõrvitsaseemneid

0,5 dl tšiiaseemneid

1 tl soola

2,5 dl keeva vett

0,5 dl oliiviõli