



## **KODUNE SEEMNELEIB**

**Retsept:**Merilin Siimpoeg/ Koogikontor

### **Valmistamine**

Siin on üks imelihtne ja maitsev kodune leivareetsept, mis valmistamiseks kulub aega vähem kui 1 tund. Tänu sellele elutempo jaoks ideaalne lahendus! Nii pehme ja kullukese külma võiga. Sega omavahel kõik kuivad koostisained, munad, lisa keefir ja levasiirup. Vala keefiriseguga kõik ühtlaseks tainaks. Vala leivatainas võiga määritud (2 x 1 l) ja küpseta 180 kraadi juures 35 minutit, kuni jahtuda ja kummuta siis leivad vormist välja.



500 ml keefirit

3 muna

3 spl leivasiirupit

2 spl oliiviõli