



KOHUPIIMA – ODRAJAHUKARASK

Retsept: Liilia Raik

Valmistamine

Sega kohupiim piima, muna, soola ja suhkruga. Sega jahud ja kliid soodaga, lisa tainale. Viimasena lisa õli. Sega ühtlaseks tainaks ning vala võitatud ja kliidega ülepuistatud 20x30 cm koogivormi. Küpseta 200-kraadises ahjus umbes 25-30 minutit, kuni saad kauni kuldpruuni karaski. Parim soojalt, võiga! Kasutan kaerajahu, Graham täisteranisujahu ja maisijahu (kollase värvi lisamiseks) väga paljudes küpsetistes (pannkookides, küpsistes, vahvlitest) kas nisujahuga pooleks või võimalusel üldse nisujahuta. Tatrajahu muidugi ka, kuigi harvem, sest selle tugev maitse vajab harjutamist.

- 200 g kohupiima
- 2 dl piima
- 1 muna
- 1 tl soola
- 1 spl suhkrut
- 2 dl Veski Mati Odrajahu
- 1 dl Veski Mati Eriti head nisujahu
- 1 spl Veski Mati Nisukliisid
- 1 tl soodat
- 2 spl õli