



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 kuldse killukese külma võiga. Sega omavahel kõik kuivad koostisained, munad, lisa keefir ja leivasiirup. Vala keefiriseguga kõik ühtlaseks tainaks. Vala leivatainas võiga vormidesse (2 x 1 l) ja küpseta 180 kraadi juures 35 minutit. Lase jahtuda ja kummuta siis leivad vormist välja.



500 ml keefirit

3 muna

3 spl leivasiirupit

2 spl oliiviõli