

## Házi kenyér



### Felhasználási javaslat kenyérsütőgéphez:

- 2 dl vízben feloldunk 1,5 dkg élesztőt /ezt tesszük először a gépbe/,
- 20 dkg házikenyér liszt,
- 1 mokkáskanál só,
- 1 evőkanál olaj, /diónyi margarin/,
- esetleg 1-2 kanál szezám, lenmag.

Hagyományos sütőben is elkészíthető. A tésztát összekeverjük, zsiradékkal kikent formába tesszük, megkelesztjük, 180°C-on készre sütjük.

A virág kenyér tésztája is így készül. Kis gombócokat alakítunk ki belőle és szorosan egymás mellé helyezük virág alakban. Kelesztjük, és 180°C-on készre sütjük. Magokkal, sajttal, lilahagymával ízesíthetjük.

