

## Mini kenyerek

### **Hozzávalók:**

- 2 dl hideg! víz
- 1,5dkg élesztő
- 20 dkg házikenyér liszt,
- 1 mokkáskanál só,
- 1 evőkanál olaj, /diónyi margarin/,

Minden hozzávalót tálba mérünk és a tésztát homogénné keverjük. (Mi kézi robotgépet használtunk hozzá). Az élesztőt nem kell külön felfutatni. A mini kenyérforma mélyedéseit kb. félig töltjük a tésztával (ha nincs használhatunk muffin formát is) . Meleg helyen duplájára kelesztjük. Majd 180 fokon készre sütjük.

+a tésztába tehetünk :

- aszalt paradicsom darabokat,
- darabolt vöröshagymát,
- 1 evőkanál almarostot
- 1-1 evőkanál lenmagot, szezámagot

Amennyiben magot és almarostot is teszünk a tésztába, akkor a folyadék mennyiségét növelni kell 25-50ml vízzel!

