

Villiyrttileipäset

- 2 dl vettä
- 2 dl vehnä jauhoja
- 2 dl kaurahiutaleita
- 2 tl leivinjauhetta
- 1/2 tl suolaa
- 2 rkl öljyä
- 1,5 dl valitsemaasi yrttiä tai yrttejä pilkottuna

1. Sekoita kaikki ainekset lämpimään veteen.
2. Annostele pellille taikinaa samankokoisina osina ja taputtele osat leipäsiksi jauhoja apuna käyttäen. Voit pistellä leipäsiin lopuksi haarukalla reikiä koristeeksi.
3. Paista leipiä 225 asteessa uunin keskitasolla n. 10 minuuttia tai kunnes ovat saaneet hiukan ruskeaa väriä.

Yrttileipäsiin sopivia villiyrttejä ovat nokkonen, voikukka, poimulehti ja vuohenputki. Myös piharatamo ja apila (lehti tai kukka) ovat mukavia ja suhteellisen miedon makuisina yrttejä leivontaan.

