

# Lag yoghurt-brød

## Ingredienser:

- 1 spiseskje tørrgjær
- 2 spiseskjeer romtemperert vann
- 300 gram yoghurt naturell
- 350 gram hvetemel
- 1 spiseskje sukker
- 1 teskje salt
- litt rapsolje

## Fremgangsmåte:

- Bland gjær og vann sammen i en bolle.
- Legg til yoghurt og bland godt.
- Tilsett resten av ingrediensene og elt deigen i 5 minutter, til den er jevn og smidig.
- La deigen heve i omtrent en time.
- Hell litt olje i hendene og over deigen, og del deigen opp i 6 like store deler.
- Ta en av delene, og bruk hendene til å lage et flatt brød. Det kan godt ligne på et pitabrød eller et naanbrød. Brødet vil heve veldig i stekepannen, så det er lurt å gjøre den tynn.
- Strekk deigen godt ut, og legg den i en stekepanne på middels varme. Du trenger ikke smør eller olje i stekepannen, oljen du helte over hendene og deigen er nok.
- Press gjerne brødene ned med hendene eller en skje, slik at de blir både flate og runde.
- Stek brødene i omtrent 1 minutt på hver side. Spis brødene som en brødiskive med masse godt pålegg, eller del den som et pitabrød og ha masser av godsaker inni brødet.