



Juusto-oreganoleipä

Aineet: 3 dl maitoa
1 tl suolaa
1-2 tl kuivattua oreganoa tai basilikaa tai 1/2 dl tuoretta oreganosilppua
6-7 dl hiivaleipävehnä- tai vehnä jauhoja
3 tl leivontahiivaa tai 25 g tuoretta hiivaa
2 dl juustoraastetta
1/2 dl öljyä tai sulatettua margariinia
voiteluun: munaa tai maitoa
pinnalle: juustoraastetta

Valmistus: 1. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi.
2. Lisää joukkoon suola tai oregano.
3. Sekoita kuivahiiva jauhojen joukkoon ja lisää taikinanesteeseen.
4. Lisää juustoraaste ja öljy. Alusta taikina tasaiseksi ja anna sen kohota lämpimässä paikassa.
5. Voitele pitkänomainen tai pyöreä vuoka. Leivo taikinasta pieniä pyöreitä sämpylöitä.
6. Laita pyöreään vuokaan kaksi kerrosta pieniä sämpylöitä tai pitkänomaiseen vuokaan kaksi riviä sämpylöitä vuolan pohjalle ja kolmas rivi keskelle. Voit myös leipoa taikinasta neljällä letittäen pitkon. Laita se vuokaan.
7. Anna leivonnaisen kohota.
8. Voitele leipä munalla tai maidolla ja ripottele pinnalle juustoraastetta.
9. Paista 200 asteessa 35-40 minuuttia uunin alimmalla rutilätasolla. Jos pinta ruskistuu liikaa, peitä se foliolla.