



Kreikkalainen leipä

Aineet: 2 dl maustamatonta jogurttia
25 g (1/2 palaa) hiivaa
1 tl suolaa
25 g voita
1 ½ dl hiivaleipävehnäjauhoja
2 ½ dl vehnäjauhoja
Täyte:
3 kovaksi keitettyä munaa
1 sipuli hienonnettuna
1 dl oliiveja viipaloituina
1/2 tl suolaa
2 tl oreganoa
1 dl persiljaa hienonnettuna

Valmistus: Lämmitä jogurtti kädenlämpöiseksi. Liuota hiiva jogurttiin. Lisää suola, pehmeä voi sekä osa jauhoista. Sekoita hyvin ja alusta loput jauhot taikinaan. Kohota. Kaaviloi kohonnut taikina suorakaiteen muotoiseksi levyksi (30x45 cm). Levitä levyllä kerroksittain munaviipaleet, sipulisilppu, oliivi viipaleet ja hienonnettu persilja. Ripottele mausteet kerrosten väliin. Rullaa taikina kuten kääretorttu. Käänä torttu pyöreäksi renkaaksi ja purista päät yhteen. Leikkaa saksilla muutama lovi ulkoreunaan, jotta täyte tulee hiukan näkyviin. Voit jättää rullan myös pitkäksi leiväksi. Leikkaa tällöin muutama viilto vinottain pintaan. Kohota. Paista 200 asteessa noin 30 min. Voitele paistamisen loppupuolella kylmällä vedellä, jotta pinnasta tulee rapea.