

## NANBRØD (12 stk.)

### INGREDIENSER:

500 g finmalt spelt, emmer eller dala landhvete  
(evt. en blanding av finmalt og siktet mel)

1 ts salt

1 ts bakepulver

2 dl yoghurt naturell

2 dl melk

25 g gjær

1 ss honning



### Topping:

75 g smeltet smør

5 fedd hvitløk, finkuttet

1 bunt finhakket koriander

Litt salt

(Eventuelt bruk ca. 100 g romtemperert ferdigkjøpt hvitløksmør istedenfor hjemmelaget topping)

### FRAMGANGSMÅTE:

1. Bland alt det tørre i en bakebolle.
  2. Varm melken og bland den med yoghurt og honning til væsken er lunken.
  3. Løs så opp gjæren i den lunkne væsken
  4. Elt væskeblandingen inn i det tørre til deigen blir smidig.
  5. La deigen heve til dobbel størrelse (et par timer)
  6. Del deigen i 12 biter og lag små boller som du kjevler ut til tynne leiver (ca. 0,5 cm tykke)
  7. Stekes med litt olje på en takke, eller i en stekepanne som tåler sterk varme.
  8. Stek nanbrødene kun på en side, evt. prikke dem med en gaffel dersom de blåser seg veldig opp.
  9. Legg brødene på et bakepapirkledd ovnsbrett og pensle oversiden med smeltet smør, strø på hvitløksbiter og litt finkuttet koriander og dryss litt salt på til slutt. Evt. bruk ferdigkjøpt hvitløksmør som du mykner i romtemperatur, og smør dette på som topping.
  10. Etterstek brødene i ovnen på 250 grader på øverste rille (grill/varmluft) til de er lett gyllenbrune (2-4 minutter). Med grill-funksjonen blir de litt raskere ferdige.
- Serveres straks. Rester kan fryses til en senere anledning.