

Gluteeniton siemennäkkileipä (uunipellilinen, 24 palaa)

Näitä tarvitset:

2 dl	gluteenittomia jauhoja tai tattarijauhoja
1 dl	seesaminsiemeniä
1 dl	auringonkukansiemeniä
1 dl	kurpitsansiemeniä
0,5 dl	pellavansiemeniä
TAI	
3,5 dl	valmista siemensekoitusta
1 tl	suolaa
2,5 dl	kuumaa vettä
3 rkl	rypsiöljyä
1–2 rkl	silputtua rosmariinia (halutessasi)

Näin teet:

Sekoita jauhot ja siemenet kulhossa. Lisää joukkoon ensin suola, sitten vesi ja öljy. Sekoita hyvin.

Vuoraa uunipelti leivinpaperilla ja kaada löysä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Painele taikina tasaiseksi levyksi taikinan päälle levitetyn leivinpaperin läpi. Poista sitten paperi ja painele rosmariini leivän pintaan.

Kypsennä 150-asteisessa uunissa 50–60 minuuttia.

Anna näkkileipälevyn jäähtyä ja kuivahtaa kunnolla ritilän päällä ennen kuin paloittelet sen. Pakkaa näkkileipäpalat tiiviiseen rasiaan tai tiukasti suljettiin muovipussiin.