












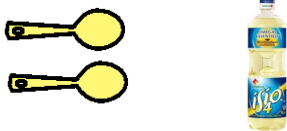

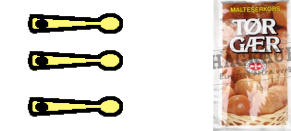







Brauð







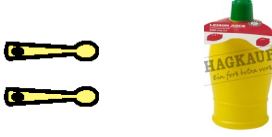

Áhöld sem þú átt að nota:

 Desilítramál	 Matskeið	 Pensill	 sleif	 Ofn
 Teskeið	 Skál	 Ofnplata	 Klukkan	

Þú átt að gera:

1	3 dl			Mælið volgt vatn og setjið í skál.
2	2 msk			Bætið olíu í skálina.
3	3 tsk			Mælið þurrger og setjið í skálina. Hrærið vel.
4	2 tsk			Mælið hunanga og bætið í skálina.
5	6 dl			Mælið hveiti og setjið í skálina. Hrærið með sleif.



6	1 tsk		Bætið salti í skálina. Hrærið öllu saman með sleif.
7			Helltu úr skálinni á borð og hnoðaðu með höndum. Fletjið út.
8			Setjið bökunarpappír á ofnplötu.
9			Setjið deigið á ofnplötuna. Búið til holur í deigið og setjið fyllinguna yfir. Bíða í 20 mínútur
10			Bakið í 10 mínútur. Penslið með olíu og stráið grófu salti yfir.
11	4 msk	FYLLING 	Setjið olíu í skál.
12	2 stk		Saxið niður hvítlauk og bætið í skálina.
13	2 tsk		Bætið sítrónusafa við.
14	1 tsk		Setjið salt, pipar og basilíku í skálina. Hrærið vel og setjið yfir deigið.