

## **Gluteeniton näkkileipä**

2 dl maissijauhoja

$\frac{3}{4}$  dl auringonkukansiemeniä

$\frac{1}{2}$  dl pellavansiemeniä

$\frac{1}{2}$  dl seesaminsiemeniä

$\frac{1}{2}$  dl kurpitsansiemeniä

2  $\frac{1}{2}$  dl kiehuvaa vettä

$\frac{1}{2}$  dl öljyä

sormisuolaa

laita uuni 150 C kiertoilma

sekoita kuivat aineet kulhossa

kaada kiehuva vesi ja öljy kulhoon ja sekoita tasaiseksi massaksi

kaada massa pellille leivinpaperin päälle

laita käsi muovipussiin ja tasoita taikina mahdollisimman ohueksi ( sen pitäisi peittää melkein koko pelti )

sirrottele viimeksi sormisuola taikinan pinnalle tai taputtele kädellä

leikkaa sopivan kokoisiksi paloiksi tiiä jätä kokonaiseksi, jolloin valmiista näkkileivästä voi murtaa paloja

paista uunissa noin tunti

anna näkkileivän jäähtyä

( vaikea odottaa, koska näkkäri maistuu niin herkulliselta! )