## Glutenfrie nanbrød

• 1 1/2 dl yoghurt

• 1 1/2 dl melk

• 1 pose tørrgjær

• 2 strøkne ss fiberhusk

• 1 ts salt

• 1 ss sukker

• 450 gr glutenfritt lyst mel

• 1 ts bakepulver

• olje til steking

Pensle nanbrødene med: • 100 gr smeltet smør

• dryss over 1 neve finhakket koriander etter steking

1.Begynn med å blande sammen yoghurt og melk i en kjele og varm det opp til det er fingervarmt (eller litt over).

2.Rør ut fiberhusk og gjær i væsken.

3.Ha melet i en bakebolle sammen med bakepulver, sukker og salt.

4.Hell de våte ingrediensene over i de tørre og kna deigen til den blir smidig og elastisk. Hvis deigen blir for løs bruker du litt mer mel og hvis den blir hard, ha i litt lunket vann.

5.Dekk bakebollen med plast og la deigen heve i minst 2 timer eller mer.

6.Del deigen i 8 like store deler og trill dem til boller. Trykk ut til tynne leiver. Varm opp en stekepanne smurt med olje og legg i et nanbrød eller fler hvis du har plass. De skal kun stekes på undersiden til de har en gylden farge. Pensle den andre siden med smeltet smør og stek nanbrødene i ovn under grill ( ca 220 C) til de har blåst seg opp litt og blitt jevnt brune. Dryss over hakket koriander og server brødene varme.