## Nanbrød

**Ingredienser:**

500 g hvetemel

1,5 ts bakepulver

1 ts salt

1 ss sukker

0,5 pk tørrgjær

4 dl yoghurt naturell

4 ss olje

1 stk egg

**Fremgangsmåte:**

1) Bland mel, bakepulver, salt, sukker og gjær i en bolle. Pisk egget. Ha i egg, olje og yoghurten og elt til en glatt deig. Ha eventuelt i litt mer mel.

Hev deigen til dobbel størrelse.

2)Varm opp ovnen til maks temperatur og sett på grillelementet.

3) Del deigen i åtte like store deler. Kjevle bitene runde eller pærefomede, omtrent en halv centimeter tykke (noen liker dem tykkere - du finner ut hvordan du vil ha dem).

4) Legg de kjevlede leivene stekebrettet. Sett det inn i ovnen på øverste rille. Følg med hele tiden. Det varierer litt hvor lang tid de skal steke alt fra 3 til 8 minutter. Følg med! Ta brødene ut før de svir seg.

Kilde: [https://oppskrift.klikk.no/](https://oppskrift.klikk.no/nanbr%C3%B8d/4188/)

Kilde: <https://oppskrift.klikk.no/nanbr%C3%B8d/4188/>