

**Siemennäkkileipä**

½ dl pikakaurahiutaleita

½ dl pellavansiemeniä

½ dl auringonkukansiemeniä

½ dl saksan- ja hasselpähkinöitä

½ kananmunaa

½ dl vettä

Rypsiöljyä voiteluun

Päälle ¼ tl sormisuolaa

1. Mittaa kaikki kuivat aineet kulhoon ja sekoita.
2. Lisää joukkoon muna( riko lasiin kananmuna, vispaa haarukalla ja kaada puolet joukkoon) ja vesi ja sekoita.
3. Voitele leivinpaperi rypsiöljyllä. Levitä taikina lastan ja haarukan avulla 10x15 cm kokoiseksi suorakaiteeksi leivinpaperille. Ripottele päälle sormisuolaa.
4. Paista 20 min 200 C. Jaa taikina ruuduiksi 8-10 palaan ja jatka paistamista 15 min.