Nanbrød med Tzatziki



**Nanbrød**

Ingredienser:

1.5 dl melk

1 pose tørrgjær

1 ss sukker

500 g hvetemel

1 ts bakepulver

1 ts salt

1.5 dl yoghurt

4 ss solsikkeolje

1 ss sesamfrø

Fremgangsmåte

1. Sett ovnen på 250 grader.
2. Ha i melk (37 grader), gjær og sukker i en bolle.
3. Tilsett det tørre i bakebollen og rør om.
4. Spe inn yoghurt og oljen i bollen og elt deigen godt sammen.
5. La deigen heve i ca 10 min eller til den er dobbelt så stor i et vannbad.
6. Bak ut deigen i 6 emner (deigboller)
7. Kjevle ut bollene til ‘’ovale lefser’’ og stikk hull i dem med en gaffel
8. Dekk til med et klede og la den etterheve i 10 min.
9. Pensle brødene med vann og strø sesamfrø.
10. Sett brødene i ovnen.

**Afghansk tzatziki:**

Ingredienser:

1 agurk

2 fedd hvitløk

3 dl gresk yoghurt

1 ss sitronsaft

½ ts salt

1 ts dill

¼ ts svart pepper

olivenolje (hvis ikke vanlig)

**Fremgangsmåte**

1. Finhakk hvitløken
2. Riv agurken fint med et rivjern og klem ut vannet
3. Tilsett all av ingrediensene i en bolle
4. Smak til med pepper og salt

**Arbeidsfordeling**

1 og 2: lager nanbrød

* 1 henter det tørre. elter deigen
* 2 henter det bløte, kjevler ut deigen

3: lager dip