

## Tunnbröd på sojamjöl



### Följande behövs:

- 4 dl sojamjöl
- 2 dl valnötter\*
- 1 1/2 dl potatismjöl + lite extra till utbakningen
- 1 msk fiberhusk
- 1 tsk bikarbonat
- 1 tsk salt
- 2 tsk anis
- 3/4 dl ljus sirap
- 2 1/2 dl sojayoghurt (alpro mild and creamy naturell)

1. Mixa valnötterna i en matberedare till det blir till ett grovt mjöl.
2. Blanda alla torra ingredienser i en bunke eller maskin.
3. Tillsätt sirap och yoghurt och blanda väl. Ca 3 min om du blandar för hand, halva tiden om du kör i maskin.
4. Dela upp degen i 12-14 delar och gör runda bollar.
5. Tryck ut bollarna i potatismjöl (inte för mycket) tills de är ca 3 mm tjocka.
6. Stek i torr stekpanna ca 25 sek på varje sida och lägg dem på ett galler för att svalna. Stek inte på högsta effekt då det är lätt att bröden blir brända.

Jag fryser in bröden samma dag då de ganska snabbt blir torra.

*\* Om du inte tål valnötter så går det bra att byta ut mot någon annan nöt eller pumpakärnor.*