

# Лепешки на кефире

⌚ 1 час 20 минут

## Вам понадобится

Кефир	200 мл
Мука пшеничная в/с	250 г
Масло оливковое	30 мл
Дрожжи сухие быстродействующие	5 г
Соль морская	по вкусу
Соль	6 г

## Приготовление

- 1 В отдельной емкости смешать муку, дрожжи и соль. Добавить кефир, перемешать. Влить оливковое масло, тщательно вымесить тесто, накрыть влажным полотенцем и оставить в теплом месте на один час.
- 2 Разделить тесто на 6 частей, каждую раскатать в лепешку толщиной 0,5 см.
- 3 Включить гриль. Закрыть крышку. Установить температуру верхнего нагревателя на 210°. Установить температуру нижнего нагревателя на 210°. Время приготовления 3-5 минут.  
После звукового сигнала открыть крышку. Выложить две лепешки, посыпать солью. Закрыть крышку. Нажать «Старт».
- 4 Оставшиеся лепешки приготовить таким же образом.