

50 g drożdży
2 łyżki miodu
500 g mąki
1 łyżeczka soli
15 g kawy Inki lub Ricoret
30 g oleju
50 g rodzyneków
300 g lekko ciepłej wody

- wszystkie składniki w podanej kolejności włożyć do naczynia miksującego i wyrobić - 2 min, obr. Interwał
- przełożyć do wąskiej blaszki, pozostawić do wyrośnięcia w piekarniku - 10 min, 70 st.
- piec w temperaturze 180-200 st. przez około 40 min