**Potisai**

**Koostisosad:**

500 g nisujahu või speltapüülijahu

10 g peenikest soola

2 sl suhkrut (võib ka ära jätta)

3 sl röstitud sibulahelbeid (võib ka ära jätta)

0.25 tl kuivpärmi

400 g – 450 g käesooja vett

1 – 2 sl õli

**Valmistamine:**

1. Sega tainakausis jahu, sool , suhkur ja kuivpärm, lisa käesoe vesi , puulusikaga sega ühtlaseks.
2. Kata kauss kilega ja pane peale rätik.
3. Jäta 12 – 24 tunniks toatemperatuuril seisma.
4. Umbes 2 tundi enne küpsetamist suru tainas alla, lase uuesti kerkida 1.5 – 2 tundi.
5. 30 minutit enne küpsetamist kuumuta ahi 230 kraadini, pane kohe ahju soojenema ka küpsetuspott (malmist või klaasist). Klaasist potti võib eelnevalt kuumutada 15 minutit.
6. Kui ahi ja pott on kuumad, võta pott ettevaatlikult välja (kasuta kindlasti pajalappe) ja kalla potipõhja 1 – 2 sl õli.
7. Kummuta tainas kuuma poti sisse, piserda peale veidi õli ja soovi korral soolahelbeid.
8. Kata malmpott /klaaspott kaanega ja küpseta 30 minutit kaane all 230 kraadises ahjus.
9. Eemalda potilt kaas ja küpseta veel 15 – 20 minutit, kuni potisai on pealt kenasti kuldpruun ja koputades kumiseb.
10. Võta ahjust välja, lase 20 – 30 minutit jahtuda ja rahuneda kas malmpotis (ilma kaaneta!) või metallrestil.

Retsept: https://nami-nami.ee/retsept/22587/lihtne\_potisai