



Pähkinävoileipä

Aineet: 5 dl vettä
50 g hiivaa
1/2 rkl suolaa
2 dl hasselpähkinärouhetta
1 dl maitojauhetta
10 dl vehnäjauhoja
2 dl kaurahiutaleita
100 g meijerivoita
pinnalle hasselpähkinärouhetta

Valmistus: Liota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola, pähkinärouhe sekä maitojauhe-vehnäjauho-kaurahiutaleseos. Sulata voi ja alusta taikinan joukkoon. Anna taikinan kohota hyvin peitettynä. Vaivaa taikina hyvin ja leivo siitä kaksi pyöreää tai pitkulaista leipää. Kohota ja voitele maidolla. Ripottele pinnalle hasselpähkinärouhetta, pistele ja paista 200 asteessa noin 30 minuuttia.

www.superkokki.com