



Sapattileipä

Aineet: 12 dl vehnä jauhoja
3 dl kuumaa vettä
2 rkl öljyä
1/2 - 1 rkl suolaa
50 g hiivaa
1 rkl sokeria
1/2 dl haaleaa vettä
2 kananmunaa

Valmistus: Kaada kuuma vesi suolan, sokerin ja öljyn päälle isoon kulhoon. Kun vesi on jäähtynyt, lisää haaleaan veteen liotettu hiiva ja vatkatut kananmunat sekä jauhot. Alusta hyvin. Peitä kulho ja jätä taikina nousemaan kaksinkertaiseksi. Jaa taikina kahtia. Jaa toinen puoli neljään osaan. Leivo kolmesta osasta lettipitko ja neljänestä ohut pitko ja aseta se pitkön päälle. Tee toisesta taikinapuoliskosta samanlainen pitko. Nostata leipiä pellillä vielä jonkin aikaa. Voitele kananmunalla ja ripottele pinnalle unikonsiemeniä. Paista 200 asteisessa uunissa.