



Pähkinäleipä

Aineet: 2 kpl leipiä
5 dl ykkösmaitoa
50 g hiivaa
1 rkl sokeria, hunajaa tai siirappia
1 tl suolaa
2 dl hasselpähkinärouhetta
10 dl vehnäjauhoja
2 dl kaurahiutaleita
100 g voita

Valmistus: Liuota hiiva, sokeri ja suola kädenlämpöiseen maitoon.

Lisää pähkinärouhe, jauhot ja kaurahiutaleet. Alusta lopuksi taikinaan pehmeä voi. Kohota taikina hyvin peitettyinä. Vaivaa taikina ja leivo siitä kaksi pyöreää tai pitkulaista leipää. Kohota liinan alla. Leikkaa leipien pintaan ristiviillot terävällä veitsellä. Paista 200 asteessa noin 30 minuuttia.

www.superkokki.com