



Leivät ja Rieskat

Aineet: 1 l vettä
3 tl suolaa
2-3 tl hienonnettua fenkolia tai anista
1/2 dl siirappia
2 pussia leivontahiivaa tai 50 g tuoretta hiivaa
6 dl vehnäjäuhoja
1-2 dl vehnänleseitä
11-13 dl hiivaleipävehnäjäuhoja
tai noin 2,2 l sämpylävehnäjäuhoja

Valmistus: 1. Sekoita kädenlämpöisen veden joukkoon suola, hienonnettu fenkoli ja siirappi.
2. Lisää vehnäjäuhot, joiden joukkoon kuivahiiva on sekoitettu.
3. Lisää taikinaan myös vehnänleseet sekä hiivaleipävehnäjäuhot tai käytä vaihtoehtoisesti koko jauhomäärä sämpylävehnäjäuhoja.
4. Alusta taikina pehmeäksi ja kimmoiseksi ja anna sen kohota.
5. Leivo taikinasta neljä pitkänomaista uunipannun mittaista leipää.
6. Leikkaa terävällä veitsellä vinot viillot leipien pintaan.
7. Laita leivät kohoamaan reunalliselle uunipannulle, kaikki leivät mahtuvat samalle pannulle. Anna kohota hyvin peitettynä.
8. Paista leivät 200 asteessa 35-40 minuuttia.