



Piimälimppu

Aineet: 2kpl
5 dl piimää
1/2 dl siirappia
2 tl suolaa
2 tl pomeranssinkuorta
1 rkl fenkolia hienonnettuna
2 dl ruisjauhoja
1 pussi leivontahiivaa tai 30 g tuoretta hiivaa
n. 9 dl vehnäjauhoja

Valmistus: 1. Sekoita haalean piimän joukkoon siirappi ja mausteet.
2. Sekoita kuivahiiva ruisjauhojen joukkoon ja lisää taikinaan.
3. Alusta taikinaan vehnäjauhot ja anna sen kohota lämpimässä paikassa.
4. Leivo taikinasta haluamasi muotoisia leipiä, joko pitkänomaisia tai pyöreitä. Voit myös laittaa leivät kohoamaan pitkänomaiseen tai sydämenmuotoiseen vuokaan.
5. Jos haluat leipien päälle koristeita, jätä pieni osa taikinaa sitä varten. Kaaviloi taikina ohueksi levyksi ja ota siitä pikkuleipämuoteilla koristeita. Liimaa ne veden avulla leivän pintaan. Voit myös tehdä pikkupalmikoita koristeeksi.
6. Anna leipien kohota hyvin peitettynä.
7. Piste leivät ja paista 200 asteessa 35-40 minuuttia. Voitele leivät paistamisen loppuvaiheessa siirappivedellä (1 rkl siirappia +1 rkl vettä).