



Isot hiivaleipäkiekot

Aineet:

3 kpl

Edellisenä päivänä:

1/2 l viileää vettä

1 tl leivontahiivaa tai 10 g tuoretta hiivaa

5 dl hiivaleipävehnä jauhoja

Seuraavana päivänä:

2 rkl siirappia

1 1/2 tl suolaa

lopun leivontahiivapussista tai 15 g tuoretta hiivaa 6-7 dl hiivaleipävehnä jauhoja

Valmistus:

1. Sekoita kuivahiiva jauhojen joukkoon ja lisää seos veden joukkoon. Vatkaa kunnes taikinajuuri on tasaista.
2. Anna taikinajuuren seistä huoneenlämmössä liinalla peitettynä seuraavaan päivään.
3. Lisää taikinajuuren joukkoon sokeri ja suola sekä jauhot, joiden joukkoon kuivahiiva on sekoitettu. Alusta taikina kimmoisaksi ja anna sen kohota.
4. Jaa taikina kahteen osaan.
5. Leivo taikinasta jauhotetulla alustalla noin 80 cm:n pituinen tanko ja kierrä se kiekoksi. Ripottele leivän pinnalle jauhoja ja taputtele kevyesti. Valmista toinen leipä samalla tavoin.
6. Anna leipien kohota leivinpaperin päällä pellillä hyvin peitettynä.
7. Paista leivät 225 asteessa 20-30 minuuttia. Älä peitä leipiä paistamisen jälkeen että kuoren rapeus säilyisi.