



## Puuroleipä

Aineet: n. 1/2 l kaura tai muuta hiutalepuuroa  
2 1/2 dl vettä  
1-1 1/2 dl suolaa  
1 pussi leivontahiivaa tai 25g tuoretta hiivaa  
8-9 dl hiivaleipävehnä- tai vehnä jauhoja

Valmistus: 1. Sekoita puuron joukkoon kädenlämpöinen vesi ja suola.  
2. Sekoita jauhojen joukkoon kuivahiiva ja lisää taikinaan. Alusta taikina tasaiseksi ja anna sen kohota lämpimässä paikassa.  
3. Leivo taikinasta kaksi leipää ja anna niiden kohota.  
4. Piste leivät ja paista 200 asteessa 35-40 minuuttia. Puuroleipä säilyttää hyvin tuoreutensa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)