



Ruisleipä

Aineet: Taikinanjuuri:
1 litra vettä
1/2 rkl suolaa
2 tlk hiivaa
1/2 kg ruisjauhoja
Ruisleipä:
6 litraa vettä
2 rkl suolaa
1 tlk hiivaa
ruisjauhoja

Valmistus: Valmista ensin taikinan juuri. Laita 1 litra vettä astiaan, lisää suola sekä hiiva. Lisää nyt ruisjauhot ja sekoita kunnes taikinasta tulee paksuhkoa velliä. Anna taikinan nyt hapantua seuraavaan päivään liinan alla. Käytä taikina-astiana pientä saavia. Lämmitä vesi haaleaksi. Lisää veteen suola, hiiva ja taikinan juuri sekä ruisjauhot. Kun taikina on sopivan notkeaa anna sen kohota liinan alla lämpimässä paikassa. Hyvin kohonneesta taikinasta leivotaan korkeita leipiä, joiden annetaan kohota leipälaudalla, taikinaliinalla peitettynä. Ennen uuniin laittoa ne painellaan vähän matalammiksi, pistellään haarukalla ja paistetaan noin 1 tunti 300 asteisessa uunissa.