



Joululimppu

Aineet: 5 dl Piimää
50 g Hiivaa
2 tl Pomeranssinkuorta
1 tl Fenkolia
1 tl Anista
1 tl Suolaa
1 dl Siirappia
3 dl Ruisjauhoja
9 dl Hiivaleipäjauhoja
Siirappia
Vettä

- Valmistus:
1. Rouhi mausteet.
 2. Lämmitä piimä haaleaksi. Lisää hiiva ja mausteet piimään, samoin siirappi.
 3. Alusta jauhot taikinaan.
 4. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.
 5. Leivo taikinasta kaksi pyöreää leipää ja anna niiden kohota hyvin.
 6. Pistelet kohonneet leivät. Paista leipiä 200 asteessa noin 40 min.
 7. Voitele limput ennen uunista ottoa siirappi-vesiseoksella, jos haluat kiiltävän, tahmean pinnan.