



Kauraleipä

Aineet: 5 dl Maitoa kädenlämpöisenä
50 g Hiivaa
2 tl Suolaa
2 rkl Siirappia
3 dl Kaurahiutaleita
9-10 dl Vehnäjauhoa
0,5 dl Öljyä

Valmistus: Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää suola ja siirappi.

Lisää jauhot ja vaivaa taikina tasaiseksi. Lisää lopuksi öljy.

Vaivaa, kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista.

Kohota liinan alla noin 30 min.

Alusta taikina ja leivo siitä kaksi pyöreää limppua.

Kohota liinan alla noin 20 min. Leikkaa terävällä veitsellä viiltoja leivän pintaan.

Paista 225 asteessa noin 25 min.