



Eteläpohojalaanen ruisreikäleipä

Aineet: 1/2 dl taikinan juurta
1 l vettä
8-9 dl ruisjauhoja
1 rkl suolaa
1 rkl hiivaa
10-12 dl ruisjauhoja

Valmistus: Liuota taikinan juuri veteen. Lisää ruisjauhoja niin, että syntyy vellimäinen seos. Anna juuren olla huoneenlämmössä seuraavaan päivään. Lisää suola ja hiiva veteen liotettuina seokseen. Lisää ruisjauhoja ja alusta taikina löysäksi. Anna kohota. Leivo annoksesta 4-5 reikäleipää. Kohota, pistele ja paista 250-asteisessa uunissa.

www.superkokki.com