



Hiivaleipä

Aineet: 1/2 l maitoa tai vettä
5 dl ohrajauhoja
8 dl vehnä jauhoja
1/2 dl öljyä
1 pala hiivaa (50g)
1 tl fenkolia
2 tl suolaa

Valmistus: Lämmitä neste kädenlämpöiseksi.

Liota hiiva maitoon, lisää ohrajauhot ja laita taikinanjuuri lämpimään paikkaan liinan alle.

Kun taikina kuplii lisää mausteet, öljy ja loput jauhot.

Alusta taikina kimmoisaksi vaivaamalla, leikkaa puoliksi ja leivo leipiä.

Laita leivät uuninpellille leivinpaperille, ripottele pinnalle vehnä jauhoja ja anna kohota liinan alla kaksinkertaisiksi.

Paista 225 asteessa uunin keskitasolla n. 1/2 tuntia.

Voit käyttää ohra- ja vehnä jauhojen sijasta myös hiivaleipäjauhoja.