



Mallasleipä

Aineet: 5 dl vettä
1 dl maltaita
3 dl sokeroitua puolukkasurvosta
TAI omenasosetta
75 g hiivaa
2 tl suolaa
1/2 dl siirappia
1 rkl pomeranssinkuorta
1 dl Maitojauhetta
14 dl hiivaleipävehnäjauhoja
100 g Meijerivoita
Voiteluun
1/2 dl vettä
1/2 dl siirappia

Valmistus: Sekoita maltaat veteen ja keitä noin 15 min. Jäähdytä kädenlämpöiseksi. Lisää hiiva, puolukkasurvos tai omenasose, mausteet ja maitojauhe. Alusta taikinaan jauhot ja pehmeä voi. Kohota: Leivo taikinasta kolme limppua. Kohota ja leikkaa ristiviilto kohonneisiin leipiin. Kypsennä 175 asteessa noin 45 min. Voitele lämpiminä siirappivedellä.