



Porkkana-taatelileivät

Aineet: 100 g kuivattua taatelia
2 dl vettä
25 g hiivaa
1,5 tl suolaa
0,25 tl pomeranssinkuorta
0,25 tl anista
1 porkkana
1 dl talkkunaa
2 dl hiivaleipäjauhoja
noin 4,5 dl vehnäjäuhoja
2 rkl öljyä
Voiteluun:
1 rkl siirappia
1 rkl vettä

Valmistus: Kuutioi taateli kulhoon. Varmista ettei siinä ole kiviä.

Kaada päälle kiehuva kuumennettu vesi. Anna taatelin pehmetä ja jatka kun neste on kädenlämpöistä.

Murena joukkoon hiiva, lisää mausteet ja hienoksi raastettu porkkana.

Alusta taikinaan talkkuna ja jauhot.

Lisää kimmoisaan, tasaiseksi alustettuun taikinaan öljyä.

Kohota taikina leivinliinan alla.

Leivo taikinasta kaksi leipää. Kohota leivät uudelleen uunipellillä leivinliinan alla. Laita tässä vaiheessa uuni kuumenemaan 200C lämpötilaan.

Leikkaa kohonneiden leipien pintaan viiltoja, sivele siirappi-vesiseoksella ja paista uunin alaosassa 35-40 minuuttia.

Sivele leivät paistamisen loppuvaiheessa vielä toistamiseen.