



Mustaleipä

Aineet: 1 l piimää
1,5 dl siirappia
1,5 dl fariinisokeria
1 kg ruisjauhoja
1,5 dl maltaita
1 tl suolaa
25 g hiivaa
500 g grahamjauhoja

Valmistus: 1. päivä: Sekoita huoneenlämpöiseen piimään siirappi, fariinisokeri, maltaat, suola ja 3/4 ruisjauhoista. Vaivaa seos notkeaksi taikinaksi. Ripottele loput ruisjauhot taikinan pinnalle. Peitä taikina liinalla ja aseta se vedottomaan paikkaan 1-2 vuorokaudeksi.

2. päivä: Sekoita hiiva haaleaan veteen. Sekoita hiivaseos ja grahamjauhot taikinaan. Anna taikina nousta 6-8 tuntia.

Leivo taikinasta neljä lautasenkokoista 1,5 cm:n paksuista leipää. Kohota leipiä liinan alla noin 10 minuuttia. Pistelet leivät ennen paistamista. Paista leivät 20 minuutin ajan 200 asteessa. Voitele leivät kahdesti kahvi-siirappiseoksella paistamisen aikana 10 minuutin välein.

Kääri paistetut leivät päällekkäin folioon ja jatka paistamista 150 asteessa vielä 3 tunnin ajan. Sammuta uuni. Leivät saavat olla uunissa, kunnes se on täysin jäähtynyt. Leipä on hyvää ja kypsää kahden päivän seisottamisen jälkeen.