



Joulusetsuuri

Aineet: 5 dl piimää
(pala taikinajuurta)
9 dl ruisjauhoja
25 g hiivaa
1 dl siirappia
1 tl anista
1 rkl kuminaa
1 rkl fenkolia
1/2 rkl suolaa
8-9 dl hiivaleipäjauhoja

Valmistus: Sekoita osa ruisjauhoista piimän joukkoon ja jätä yöksi lämpimään paikkaan. Jos sinulla on taikinajuurta, lisää se tässä vaiheessa.

Lisää taikinapohjaan siirappi ja mausteet. Alusta kimmoisaksi. Nostata ja leivo limpuiksi. Anna kohota uudestaan. Voitele limput siirappivedellä tai piimällä. Paista 200-asteisessa uunissa niin kauan, että leivät ovat pohjasta kovia ja pohjaa kopautettaessa kuuluu ontto ääni.

www.superkokki.com