



Ruistaikina

Aineet: 2 1/2 dl vettä
1 tl suolaa
1/2 dl nestemäistä margariinia
2 tl kuivahiivaa
2 dl vehnäjauhoja
3 dl ruisjauhoja

Valmistus: Lisää reilusti kädenlämpöiseen veteen (42 °C) suola. Sekoita kuivahiiva jauhojen joukkoon ja lisää koko jauhomäärä taikinaan. Lisää myös nestemäinen margariini. Alusta taikinaa 5 minuuttia käsin. Valmis taikina on melko löysää. Peitä kulho tiiviisti muovikelmulla ja liinalla. Anna kohota lämpimässä paikassa noin 30-40 minuuttia.

www.superkokki.com