



Hunajainen kauraleipä

AINEKSET KUDELLE

- 2 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 3 ½ dl vettä
- 2 tl kuivahiivaa
- 2 tl suolaa
- 1 1/2 dl kaurahiutaleita
- 3 dl kaurajauhoja
- 2 dl vehnä jauhoja

Kiehua vesi ja kaada se jäähtymään kulhoon. Sekoita hunaja lämpimään veteen.

Kun vesi-hunaja on kädenlämpöistä, sekoita mukaan hiiva ja anna aktivoitua 15 minuuttia.

Sekoita loput ainekset taikinaan yksi kerrallaan ohjeen järjestyksessä. Älä vaivaa liian pitkään. Taikina jää tässä vaiheessa hyvin löysäksi. Peitä kulho kelmulla ja anna olla pöydällä tunnin verran, siirrä sitten yöksi jääkaappiin.

Kaada taikina jauhotetulle pöydälle. Pyörittele reippaasti jauhoja pintaan ja siitä taikina takaisin kulhoon. Jätä huoneenlämpöön tunniksi.

Laita uuni lämpenemään 250°C ja uuniin kannellinen pata. Nosta leipätaikina kuumaan pataan ja paista ensin kansi päällä puoli tuntia. Ota sitten kansi pois ja jatka paistoa n. 20 minuuttia niin, että kauraleipä saa kauniin värin. Pidä vahtia ettei leipä kärehdä.

Hunajainen kauraleipä on herkullista sellaisenaan voin kanssa.



Meillä on koko Suomessa lähes 150 SOPIMUSTUOTTAJAA, joille mehiläistarhaus on tärkeä elinkeino.



Aidon hyvän tekijä

f y t HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
hunaja.fi/reseptit ja mieleinen.fi/reseptit

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI