



Rouheinen hiivaleipä

- 5 dl vettä
- 25 g hiivaa
- 1 tl suolaa
- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 5 dl rouheisia sämpyläjauhoja

- 5-6 dl hiivaleipäjauhoja
- 0,5 dl öljyä

Hiiva liotetaan kädenlämpöiseen veteen. Lisätään suola, hunaja ja sämpyläjauhot.

Taikina alustetaan hiivaleipäjauhoilla ja lisätään alustamisen loppuvaiheessa öljy. Kohotetaan lämpimässä paikassa n. 45 min. Kohotuksen jälkeen taikinasta leivotaan 2 pyöreää tai

pitkulaista leipää ja niiden pinnalle painetaan veitsellä viiltoja. Kohotetaan liinan alla noin 30 min ja paistetaan sitten 200 asteisessa uunissa alimmalla tasolla 25-30 min.



Aidon hyvän tekijä

[f](#) [v](#) [i](#) [HUNAJA.FI](#) • [MIELEINEN.FI](#) • [HONEYSTY.FI](#)



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI