

MARTTALIMPPU

1 l talouspiimää

3 dl kaljamaltaita

2 rkl suolaa

3 dl siirappia

2 palaa hiivaa (100g)

7 dl ruisjauhoja

n. 12 dl vehnäjauhoja

Pinnalle: siirappia ja vettä

Murena hiiva kulhon pohjalle. Lämmitä piimä kädenlämpöiseksi (37 astetta) ja sekoita siihen hiiva. Lisää suola, siirappi ja maltaat. Alusta joukkoon jauhot. Lisää vehnäjauhoja vähitellen, tarpeen mukaan. Taikinasta saa tulla sitkeää. Kohota 30 min. leivinliinan alla. (Kaada jauhotetulle leivinpöydälle, vaivaa pöydällä ja jaa kolmeen osaan, detta behöver man inte göra kan sättas direkt i formarna om man vill komma lätt undan). Pane taikina kolmeen isoon pitkänomaiseen vuokaan tai kahdeksaan pienempään. Kohota taikinaa vielä 30 min. vuossa. Paista 175 asteen lämmössä 2 tuntia. Jos pinta tummuu, peitä leivät foliolla. Kun 1h 20 min on kulunut, sivele pinnat siirappivedellä. Ota kypsät limput uunista ja kumoa leivinritilälle. Sivele jälleen siirappivedellä. Jäähdytä. Leivät säilyvät ainakin viikon ja ne voi pakastaa.

Lönar sig att smörja formerna så lossar brödet lättare!