

# Hiivaleipä tuorehiivasta

Ihana vaalea leipäresepti tuorehiivasta.

1 kappale



Vaikeustaso 1

up to 15 Min.



## Ainekset::

### Leipätaikina:

1 kpl kananmunaa (keltuaiset ja valkuaiset eroteltuna)

2 dl maitoa

50 g tuorehiivaa

0,5 dl sokeria

80 g voita

suolaa

noin 8 dl vehnä jauhoja

Erottele keltuaiset ja valkuaiset. Lämmitä maito kattilassa kädenlämpöiseksi. Sekoita tuorehiiva haalean maidon joukkoon. Lisää sokeri, kananmunan keltuainen, voi ja suola. Lisää jauhot muutamassa osassa. Vaivaa taikinaa kunnes taikina on kimmoisaa, eikä se tartu kulhon reunoihin. Peitä kulho liinalla ja kohota taikina kaksinkertaiseksi lämpimässä paikassa noin tunnin ajan.

Vaivaa taikinaa kohotuksen jälkeen uudelleen ja muotoile leipä pyöreäksi. Kuumenna uuni tasalämmölle 180°C:seen tai 160°C:seen kiertoilmalle. Laita leipä leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja leikkaa veitsellä ristikko leivän päälle. Voitele leipä valkuaisella ja paista uunin keskitasolla noin 30 minuuttia.