

Nopea pannuleipä

Helppo ja nopea ruis-vehnäleipäresepti.

about 20 palaa



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Hiivataikina:

5 dl maitoa

2 rkl tummaa siirappia

7 g kuivahiivaa

2 tl suolaa

1 dl auringonkukansiemeniä

5 dl ruisjauhoja

about 7 dl vehnäjauhoja

- 1 Lämmitä maito kädenlämpöiseksi.
- 2 Sekoita kaikki kuivat ainekset kulhossa. Lisää maito ja siirappi ja sekoita taikina voimakkaasti vaivaten tasaiseksi ja sitkoisaksi. Anna kohota leivinliinan alla vedottomassa paikassa noin 30 minuuttia, kunnes taikina on kaksinkertainen.
- 3 Kauli taikina uunipellille leivinpaperin päälle. Anna kohota 15 minuuttia ja **laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.**
- 4 Paista uunin keskitasolla noin 15 minuuttia, kunnes pinta on kauniin värinen ja myös pohja on saanut väriä. Anna leivän jäähtyä liinan alla. Leikkaa sopiviksi paloiksi ja halkaise halutessasi.