



## Helppo juureton ruisleipä

*5 dl vettä*

*1 prk ruisleipäaineksia*

Lämmitä vesi 42-asteiseksi (reilusti kädenlämpöiseksi).

Sekoita joukkoon kuivahiiva. Lisää ruisleipäainekset  
muutamassa erässä ja sekoita tasaiseksi.

Peitä taikina liinalla ja anna kohota 1 tunti.

Kumoa taikina ruisjauhotetulle työpöydälle ja  
jaa kahteen osaan. Leivo molemmista taikinapaloista  
leivinpaperin päälle reikäleivät jauhoja apuna käyttäen.  
Pistele leivät ja paista 230-asteisessa uunissa 50 minuuttia.

