



*Maukasta  
Joulua  
!*

*Toivottaa*

# Kauraleipä

## Nämä ainekset ovat valmiina:

- » 4 dl kaurahiutaleita » 1 ps kuivahiivaa
- » 1 tl suolaa » 1 rkl sokeria » 6 dl vehnä jauhoja

## Lisää nämä:

- » 5 dl vettä » 1/2 dl rypsi- tai oliiviöljyä
- » 1 kananmuna

## Tee näin:

1. Lisää purkin sisältö +42 asteiseen veteen ja sekoita taikina tasaiseksi esim. puulastalla.
2. Kaada taikina leivinpaperilla peitetylle uunipellille.
3. Ripottele taikinan päälle hieman jauhoja ja taputtele taikina tasaiseksi levyksi.  
Anna kohota leivinliinan alla 30 min.
4. Leikkaa levy neliöksi.
5. Riko kananmunan rakenne rikki haarukalla ja sivele sillä leivän pinta.
6. Paista 225 C uunin keskitasolla noin 15–20 min.  
Siirrä leipä pelliltä jäähtymään uuniritilän päälle ja peitä leivinliinalla.