

Mausteleipä

Mausteleipä on hiivalla tai hapattimella kohotettu sekaleipä jonka leipomisessa käytetään lisäksi erilaisia mausteita. Perinteisesti käytettyjä mausteita ovat mm. suola, sokeri, pomeranssinkuori, appelsiininkuori, kumina, fenkoli, anis, veri, kaljanvierre, ruismaltaat. Taikinassa voidaan veden sijaan käyttää myös maitoa, piimää tai kaljaa. Jos leipä sisältää sokeria, se on paistettava miedossa lämmössä n. 175-200 asteessa.

Reseptejä

Hämäläinen joululimppu

Ainekset

- 5 l lämmintä vettä
- 1.5 kg mämmimaltaita
- 7-8 kg ruisjauhoja
- suolaa
- voitelemiseen verta ja hieman suolaa (tai siirappivettä)

Sekoita kolmeen litraan lämmintä vettä maltaat ja noin kilo ruisjauhoja.

Ripottele pinnalle paksu kerros ruisjauhoja.

Peitä taikina ja pane se lämpimään paikkaan imelymään noin tunnin ajaksi.

Lisää seokseen 1.5 l poreilevan kuumaa vettä ja vatkaa sitä voimakkaasti.

Sirottele jauhoja pinnalle ja anna taas imeltyä 1/2-1 t.

Sen jälkeen lisää jäljellä oleva vesi kiehuvan kuumana hyvin vatkatun.

Vie taikina ulos ja vatkaa kylmäksi.

Tuo se jäähtyneenä sisälle lämpimään paikkaan ja anna hapantua 2-3 vrk.

Sen jälkeen mausta taikina suolalla ja vastaa ruisjauhoilla mahdollisimman kovaksi.

Leivo kohonnut taikina limpuiksi, jotka pistelet, kun ne ovat nousseet. Voitele ja paista hyvässä uuninlämmössä noin tunnin.

Voitele kypsyneet limput uudelleen ja peitä leivinliinoilla ja huovilla, että kuori pehmiää.

Lähde: Nurminen, A. Salo, A-L. (1980) Leivät, kukot ja piirakat perinteiseen tapaan. Kauppiaitten Kustannus Oy. Gummerus: Jyväskylä.