

RUOTSALAINEN JOULULEIPÄ VÖRTBRÖD

50 g voita

1 pullo (33 cl) tummaa jouluolutta (tai omenalimsaa/vettä)

50 g hiivaa

2 tl suolaa

1 dl tummaa siirappia

1 tl jauhettua pomeranssinkuorta

1 tl jauhettua neilikkaa

1 rkl jauhettua anista

1/2 tl jauhettua inkivääriä

1 rkl jauhettua fenkolia

1 dl rusinoita

6 dl ruisjauhoja

4 dl vehnäjauhoja

leivän voitelemiseen kahvia tai siirappivettä

1. Sulata voi. Lämmitä olut noin 37-asteiseksi.
2. Mureнна hiiva oluen joukkoon, anna sen liueta ja sekoita sitten suola, siirappi, mausteet, rusinat ja voisula joukkoon. Sekoita taikinaan jauhot erissä. Lisää jauhoja niin paljon että saat pehmeän, kiinteän taikinapallon.
3. Anna taikinan kohota lämminvesihauteessa liinalla peitettynä n. 30 min.
4. Ota kohonnut taikina jauhotetulle levinpöydälle ja vaivaa sitä muutama minuutti. Jaa sitten taikina kahteen, painele kumpikin puolisko paksuksi levyksi ja kiepauta löyhälle rullalle.
6. Nosta leivät pellille leivinpaperille kohoamaan.
7. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen. Anna leipien kohota noin 25 minuuttia.
8. Laita leivät uuniin alatasolle kypsymään. Voitele pariin kertaan kypsymisen aikana kahvilla tai siirappivedellä. Kypsymisaika on n. 30-40 minuuttia. Jäähdytä leivät liinalla peitettynä.