SAARISTOLAISLEIPÄ & SAVUPOROMOUSSE

Marli Glögin seurana joulupöydässä maistuvat mm. saaristolaisleivät, savuporomousse sekä glögillä maustettu punasipulimarmeladi. Kokeile!

Annosmäärä: 3 leipää

Saaristolaisleipä (3 kpl) omenamehusta:

1	l	Marli Natur Omenamehua
50	g	hiivaa
3	dl	siirappia
1,5	rkl	suolaa
3	dl	kaljamaltaita
3	dl	kauraleseitä
3	dl	ruisjauhoja
13	dl	vehnäjauhoja

Savuporomousse:

100	g	kylmäsavuporoa
1	dl	kuohukermaa
1	dl	ranskankermaa
0,5	dl	ruohosipulia hienonnettuna
1-2	rkl	raastettua piparjuurta
1	tl	sitruunamehua
		mustapippuria ja suolaa myllystä maun mukaan

Saaristolaisleipä

Murenna hiiva haaleaan mehuun. Lisää muut aineet puuhaarukalla sekoittaen. Lisää vehnäjauhoja vähitellen, kunnes taikinasta tulee löysän puuron kaltaista. Anna kohota lämpimässä 1 tunti.

Jaa taikina kolmeen voideltuun leipävuokaan. Kohota peitettyinä 45 minuuttia.

Paista leipiä ensin 250 asteessa 10 minuuttia, sitten 150 asteessa 1 tunti 45 minuuttia. Jäähdytä leivät vuoissaan.

Savuporomousse

Suikaloi tai kuutioi savuporo. Vaahdota kerma pehmeäksi. Sekoita vaahtoon porokuutiot ja ranskankerma. Lisää ruohosipuli ja piparjuuriraaste. Mausta sitruunamehulla ja mustapippurilla, tarvittaessa myös suolaripauksella.

Kokeile saaristolaisleivän kanssa myös glögillä maustettua punasipulimarmeladia!