

Piimälimppu (2 kpl)

5 dl	vehnäjauhoja
3 dl	grahamjauhoja
4 dl	hienoa ruisjauhoa
2,5 dl	ruisrouhe
1 dl	vehnälese
0,5 dl	vehnänalkio
1 tl	suolaa
4 tl	soodaa
0,5 dl	auringonkukansiemeniä
1 dl	rusinoita
1 l	rasvaton piimä
2 dl	siirappia

Sekoita kuivat aineet, lisää piimä ja siirappi.

Halutessasi voit jättää rusinat pois.

Voitele vuokat ja jauhota esim. ruisrouheella. Rouhe antaa kivan pinnan limpulle.

Paistamisen loppupuolella voit laittaa leivinpaperin tai folion vuokien päälle, jotta leivän pinta ei pala.

Paista n. 2,5 tuntia 175 asteessa.