

### **Näin teet leivän juuren:**

Leivän juurta voit saada lähimmästä leipomosta, tutuilta ja naapureilta. Joillain paikkakunnilla myös joistakin ruokakaupoista voi ostaa leivänjuurta. Voit myös tehdä leivän juuren itse.

#### **1. päivä:**

3 rkl ruisjauhoja

3 rkl haaleaa vettä

Ainekset sekoitetaan pienessä lasipurkissa ja purkki laitetaan lämpimään paikkaan kahdeksi päiväksi esimerkiksi jääkaapin päälle niin, että kansi on löyhästi kiinni ja ilma pääsee vaihtumaan.

#### **3. päivä:**

2 rkl ruisjauhoja

2 rkl haaleaa vettä

Lisätään lisää jauhoja ja vettä ja annetaan olla purkin vielä päivä samassa paikassa.

#### **4. päivä:**

Juurta voi nyt käyttää hapanjuurileivän tekemiseen. Juuri on aluksi lievästi hapanta, mutta voimistuu sitä mukaa kun valmistat hapanleipää.

Leivänjuuri säilyy jääkaapissa noin 2 viikkoa ja pakastimessa pidempään.