



# Hunajainen joululeipä

5dl vettä tai piimää  
2 pussia kuivahiivaa  
1rkl suolaa  
1dl öljyä  
1dl [SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa](#)  
1dl porkkanaa raasteena  
1dl lanttua raasteena  
1dl kuivattua taatelia  
n. 1kg grahamjauhoja

1. Lämmitä vesi/piimä kädenlämpöiseksi, lisää kuivahiiva sekä suola ja öljy.
2. Lisää puolet jauhoista vähitellen, aluksi vatkaton, jotta ilmaa sitoutuu taikinaan. Alusta taikina hyvin vaivaten.
3. Sekoita porkkanaraaste ja lantturaaste keskenään ja lisää joukkoon hunaja.
4. Lisää joukkoon pilkotut taatelit hunajoitujen raasteiden sekaan.
5. Lisää jauhoja, kunnes taikina on sopivan pehmeää.
6. Anna taikinan nousta lämpöisessä paikassa liinalla peitettynä tunnin ajan.
7. Leivo taikinasta leivät ja anna kohota hetken.
8. Paista uunissa 225 asteessa noin puoli tuntia.

Leipä sopii hyvin nautittavaksi yrttitahnan kanssa.