



## Oulun limppu

Aineet: 7,5 dl piimää  
n. 1 dl siirappia  
50 g hiivaa  
1 rkl suolaa  
1 ½ pomeranssinkuorta  
1 ½ tl fenkolia  
1 ½ tl anista  
½ kg vehnä jauhoja  
½ kg ruisjauhoja

Valmistus: Liuota hiiva tilkkaan lämmintä vettä. Lisää haaleaksi lämmitetty piimä, siirappi, suola ja hienonnetut mausteet. Alusta taikina ja kohota. Leivo limpuksi ja paista 225 asteessa noin ½ tuntia. Voitele kerran välillä uunissa ja pois otettaessa siirappivedellä. Jäähdytä voipaperilla ja leivinliinalla peitettynä.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)