



## RUKKILEIB VESKI MATI RUKKILEIVA JAHUSEGUST

**Retsept:** Veski Mati

### Valmistamine

Sega kuivpärm ja jahusegu. Seejärel lisa vett ja sega hoolikalt. Kata tainakauss tihedalt rätiku või toidukilega. Lase tainal soojas kohas umbes 60 min kerkida. Määri kaks keeksivormi rasvainega, jaga tainas kaheks võrdseks osaks ning aseta vormidesse. Silu tainas märgade kätega ühtlaseks. Kergita veel 15-20 minutit. Küpseta 250 kraadi juures 20 minutit, keera kuumus 200 kraadi peale ja küpseta veel 35-40 minutit. Enne lahtilõikamist lase leival jahtuda. Leiva küpsetamine leivaküpsetusmasinaga: 5,0 dl vett, 10,8 dl Veski Mati Rukkileiva jahusegu, 1 pakk Veski Mati kuivpärm. Vala vesi masinasse, seejärel lisa jahu ja lõpuks kuivpärm. Vali menüüst sobiv programm.

1,5 pakki Veski Mati kuivpärm (11g)

16 dl Veski Mati Rukkileiva-  
jahusegu

9 dl vett (parajalt käesoe)

1 tl suhkrut