



JUUSTULEIB TUMEDA ÕLLEGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

Valmistamine

Sega suuremas kausis jahu, suhkur, küpsetuspulber, sool ja pipar. Sega õlu kuivainete hulka ja lisa ka juust. Sega kõik läbi. Kui tainas on liiga paks, lisa veidi õlut. Tulemuseks peaks olema parajalt paks tainas, mis tuleb vormi laiali lükata ehk mis ei valgu ise laiali. Kalla tainas võiga määratud vormi. Pintselda leiba pealt sulatatud võiga. Küpseta 180 kraadi juures umbes 50 minutit, kuni leiva sisse torgatud tikk jääb puhtaks. Lase kümmekond minutit vormis jahtuda, enne kui leiva vormist välja kallad. Head nautimist sauna või sõprade seltsis!

- 2,5–3 dl Veski Mati Eriti head nisujahu või Veski Mati Grahamjahu
- 4 dl Veski Mati Mitmevilja jahusegu
- 2–3 sl pruuni suhkrut
- 3 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl soola
- näpuotsaga pipart
- 3,5 dl porterõlut
- 150 g täisrasvast riivitud juustu
- 2 sl sulatatud võid
- soovi korral erinevaid seemneid: päevalilleseemneid, kõrvitsaseemneid, linaseemneid