

# Poromousse ja saaristolaisleipää

Poromousse maistuu herkulta joko valmiina ostetun tai itsevalmistetun saaristolaisleivän päällä.



## POROMOUSSE

200 g maustamatonta tuorejuustoa

1 dl kermaa

100 g pororouhetta

suolaa

mustapippuria

1 rkl hienonnettua timjamia

1 rkl kurkkupikkelssiä

## KORISTELUUN

puolukoita tai karpaloita

timjamia

## SAARISTOLAISLEIPÄ

1 l piimää

75 g hiivaa

3 dl siirappia

3 dl kaljamaltaita

3 dl vehnäleseitä

3 dl ruisjauhoja

1 rkl suolaa

10 dl vehnä jauhoja

2 rkl voita vuokien voiteluun



RIISTA



8+ HLÖ



0-15 MIN

## VALMISTUSOHJEET:

- 1 Sekoita moussen ainekset tehosekoittimessa tahnaksi.
- 2 Lusikoi täyte pursotinpussiin.
- 3 Leikkaa saaristolaisleivästä pieniä pyöreitä tai neliöitä paloja ja pursota täytettä leiville.
- 4 Koristele karpaloilla tai puolukoilla sekä timjamilla.
- 5 Tarjoile Blossa-glögien tai laadukkaan cavan kanssa.

## SAARISTOLAISLEIPÄ

- 1 Lämmitä piimä kädenlämpöiseksi ja liuota joukkoon murennettu hiiva ja suola.
- 2 Sekoita joukkoon siirappi, kaljamaltat, vehnänleseet, ruisjauhot ja vehnä jauhot. Anna taikinan nousta 1 1/2 tuntia liinan alla.
- 3 Voitele kaksi kahden litran vetoista, pitkänmallista ja korkeareunaista leipä- tai kakkuvuokaa. Jaa taikina vuokiin.
- 4 Paista leipiä uunin alimmalla rutilätasolla 175 asteessa noin 2 tuntia. Lämpöä voi vähentää puolivälissä 150-160 asteeseen, jos pinta tummuu liikaa (tai laittaa folion päälle)
- 5 Anna leipien jäähtyä vuoissaan ennen kumoamista.



## Vinkki!

Voit valmistaa leivät jo hyvissä ajoin, sillä ne säilyvät parisen viikkoa jääkaapissa.