



## KÜÜSLAUGULEIB TÄISTERARUKKIJAHUST

**Retsept:** Terje Taal

### Valmistamine

Sega juuretis 1l leige veega, lisa nii palju jahu, et tekiks hapukoore paksune segu. Pane 12 tunniks sooja kohta käärima. Järgmisel päeval lisa 4tl soola, tunde järg suhkrut, seemneid ja riivitud küüslauk, sega. Lisa Veski Mati Täisterarukkijahu nii palju, et oleks raske puulusikaga segada. Määri vorm seest võiga, pane tainast vormi 2/3 jagu, pane ahju 30-40 kraadi juurde paisuma. Kui on servadeni paisunud, võta korraks ahjust välja. Eelkuumuta ahi 250 kraadini (ülevalt ja alt), pane leib ahju 25 minutiks, siis alanda temperatuuri 200 kraadini ja lase veel küpseda 30 minutit. Kui leib on valmis, siis lase veidi jahtuda, määri peale lemmikmääret ja naudi!

- juuretis
- Veski Mati Täisterarukkijahu
- sool
- veidi suhkrut
- palju seemneid
- 4-5 küüslauguküünt (riivitud)