



*Joulu tulee tekemällä*

*Keittiöissä paistuvat limput, joulutortut, laatikot.  
Liedellä poreilee sinappi.*

*Odotettu hetki on, kun kinkku tulee uunista ja saa  
nauttia ensimmäiset maistiaiset joulusta.*

*Onko parempaa kuin itse leivotulle joululimpulle  
siveilty omatekoinen sinappi, mustaleimaemmental ja  
vasta paistettu kinkku.*

*Hyvää joulua*

*Annukka*

### Joululimppu

5 dl piimää (osan voi korvata tummalla, maltaisella oluella)  
50 g hiivaa  
1/2 - 1 tl inkivääriä  
1 tl fenkolia  
2 tl kuminaa  
1 tl suolaa  
1 dl siirappia  
3 dl ruisjauhoja  
n. 9 dl hiivaleipäjauhoja

Voiteluun: siirappia ja vettä

1. Rouhi mausteet.
2. Lämmitä piimä haaleaksi. Lisää hiiva ja mausteet piimään, samoin siirappi.
3. Alusta jauhot taikinaan.
4. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.
5. Leivo taikinasta kaksi pyöreää leipää ja anna niiden kohota hyvin.
6. Pistele kohonneet leivät. Paista leipiä 200°C:ssa noin 40 min (kiertoilmuunissa riittää 180 astetta)
7. Voitele limput kypsennyksen loppuvaiheessa ennen uunista ottoa siirappi-vesiseoksella, jos haluat kiiltävän, tahmean pinnan.

### Annukan joulusinappi

Mittana käytetään sinappipurkkia

1 prk Collmans sinappijauhetta  
1 prk sokeria  
1 prk kermaa  
1 prk munia  
1 rkl perunajauhoja  
1 tl suolaa  
Vähän hunajaa  
1 rkl rypsiöljyä  
Konjakkia, rommia tms. sinapin maustamiseen

Sekoita kuivat aineet.

Lisää joukkoon kerma ja kananmunat hyvin sekoittaen.

Kuumenna seos liedellä juuri ja juuri kuplivaksi, kun seos saostuu liedellä, sekoita koko ajan, ettei sinappi pala pohjaan.

Siirrä sinappiseos toiseen astiaan.

Mausta haluamallasi alkoholilla - sekoita hyvin.

Sekoita massa huoneenlämpöiseksi. Lisää lopuksi öljy hyvin sekoittaen.