VAALEA MAALAISLEIPÄ

Tämä viehättävä arkileipä sopii syötäväksi sellaisenaan tai paahdettuna. Se on hyvää myös kylmän lihan, pateen, juuston tms. kanssa. Älä leikkaa leipää ennen kuin se on jäähtynyt, ettei sen pehmeä rakenne häviä. Kotitekoinen leipä on herkullista, ja samalla välttää usein epäilyttäviltä tuntuvat ainekset, muovipussin maun ja monien tehdastekoisten leipien sienimäisen rakenteen.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| **MAIDOTON, KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 5-10 minuuttia + nostatus  **Kypsennysaika:** 30 minuuttia  **1 iso leipä** | |
| 8 ½ dl (550 g) | Puolikarkeita vehnäjauhoja sekä ylimääräistä jauhottamiseen |
| 2 tl | Suolaa |
| 1 rkl | Sokeria |
| 2 tl | Kuivahiivaa |
| 2 rkl | Neutraalin makuista pähkinätöntä kasviöljyä sekä ylimääräistä voiteluun |
| 3 ½ dl | Kädenlämpöistä vettä tai niin paljon kuin tarvitaan. |
| 1. Siivilöi jauhot, suola ja sokeri yleiskoneeseen. Lisää hiiva ja öljy. Lisää koneen käydessä sen verran vettä, että saat löysän mutta ei tahmean taikinan. Voit sekoittaa ainekset myös kulhossa. Sekoita ensin veitsellä ja sitten kädellä. Kumoa taikina jauhotetulle alustalle ja vaivaa sitä 5 minuuttia, niin että se on sileää ja kimmoisaa. 2. Pane taikina öljyttyyn muovipussiin ja jätä lämpimään paikkaan noin tunniksi tai kunnes taikina on noussut kaksinkertaiseksi. 3. Voitele ja jauhota pitkulainen leipävuoka. Painele taikina kasaan, alusta uudelleen ja muotoile pitkulaiseksi. Nosta leipä vuokaan, voitele se vedellä ja ripottele pinnalle hieman jauhoja. Peitä löyhästi muovikelmulla ja jätä lämpimään paikkaan noin 30 minuutiksi tai kunnes leipä on noussut vuoan reunan tasalle. 4. Kuumenna uuni +230°C-asteiseksi. Paista leipää 10 minuuttia ja alenna sitten lämpö + 220°C-asteeseen. Jatka paistamista noin 20 minuuttia tai kunnes leipä on noussut vuoan reunojen yli, pinta on ruskea ja pohja kuulostaa kopautettaessa kumealta. 5. Jäähdytä leipä ritilän päällä. | |
| **GLUTEENITON** **myös maidoton ja pähkinätön**  **Valmisteluaika:** 5 minuuttia + nostatus  **Kypsennysaika:** 1 ½ tuntia  **Annoksesta tulee:** 1 iso leipä | |
| 6 dl (400 g) | Gluteenittomia valkoisia jauhoja sekä ylimääräistä jauhottamiseen |
| 1 rkl | Ksantaanikumia |
| 1 ¼ tl | Suolaa |
| 1 ¼ rkl | Demerasokeria |
| 1 rkl | Kuivahiivaa |
| 4 rkl | Neutraalin makuista pähkinätöntä kasviöljyä sekä ylimääräistä voiteluun |
| 1 tl | Sitruunamehua |
| 1 | Muna vatkattuna |
| 4 dl | Kädenlämpöistä vettä |
| 1. Siivilöi jauhot, ksantaanikumi, suola ja sokeri kulhoon. Lisää hiiva, öljy, sitruunamehu ja vatkattu muna. 2. Lisää vesi ja sekoita ainekset paksuksi taikinaksi. Vatkaa taikinaa sähkövatkaimella tai vispilällä 2 minuuttia, niin että se on tasaista. Voit vatkata taikinaa saman ajan myös monitoimikoneessa. 3. Siirrä taikina voideltuun pitkulaiseen leipävuokaan, joka on jauhotettu pienellä määrällä gluteenittomia jauhoja. Tasoita pinta, peitä vuoka löyhästi muovikelmulla ja jätä lämpimään paikkaan noin 30 minuutiksi tai kunnes taikina on noussut vuoan reunan reunojen tasalle. Ripottele päälle hieman gluteenittomia jauhoja. 4. Kuumenna uuni +200°C-asteiseksi. 5. Paista leipää uunissa, kunnes se on noussut hyvin, saanut hyvän värin ja pohja kuulostaa kopautettaessa kumealta, noin 30 minuuttia. 6. Jäähdytä leipä ritilän päällä. | |
| **VIHJE**  Saat kananmunattoman ja gluteenittoman leivän, kun jätät munan pois ja lisäät tilalle 2 rkl vettä, mutta leivän rakenne ei silloin ole aivan yhtä hyvä. | |