RANSKALAISTYYPPINEN LEIPÄ

Valmiina ostetuissa ranskalaisissa leivissä on hyvin rapea kuori ja pehmeä sisus, mutta ne kuivuvat nopeasti. Tämä leipä ei yritä jäljitellä ranskalaisen leipomon leipää. Se on kiinteämpää, mutta leikkautuu hyvin, on hyvän makuista, säilyy useita päiviä ja sopii hyvin pakastettavaksi. Tee siitä voileipiä, leivo patongeiksi ja syö täytettynä tai käytä pienten kanapeeleipien tai crostinien pohjana.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **MAIDOTON, KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 10 minuuttia + nostatus  **Kypsennysaika:** 25 minuuttia  **Annoksesta tulee:** 1 leipä | |
| Hiukan | Neutraalin makuista pähkinätöntä kasviöljyä voiteluun |
| 3 ½ dl (225 g) | Vehnäjauhoja |
| ¾ tl | Suolaa |
| ¾ tl | Sokeria |
| 1 tl | Kuivahiivaa |
| 1 1/3 dl | Kädenlämpöistä vettä sai tarpeen mukaan |
| 1. Öljyä uunipelti. 2. Siivilöi jauhot, suola ja sokeri monitoimikoneeseen. Lisää hiiva. Käytä konetta ja lisää tarpeeksi vettä, jotta saat löysän mutta ei tahmean taikinan. Anna koneen käydä vielä minuutti. Voit sekoittaa ainekset myös kulhossa. Käytä ensin veistä ja sitten käsiä. Kumoa taikina jauhotetulle alustalle ja vaivaa 5 minuuttia, niin että taikina on tasaista ja kimmoisaa. 3. Siirrä taikina öljyttyyn muovipussiin ja jätä lämpimään paikkaan noin 40 minuutiksi. Anna nousta kaksinkertaiseksi. 4. Jos käytät monitoimikonetta, painele taikina kasaan ja alusta se jauhotetulle alustalla uudelleen. Leivo taikinasta pitkulainen leipä ja nosta se uunipellille. Peitä löyhästi muovikelmulla ja jätä lämpimään paikkaan noin 25 minuutiksi tai kunnes se on kohonnut kaksinkertaiseksi. Tee terävällä veitsellä viiltoja leivän pintaan. 5. Kuumenna uuni +200°C-asteiseksi. Pane uunin pohjalle kulhollinen kiehuvaa vettä. Paista leipää vesikulhon yläpuolella noin 25 minuuttia eli kunnes pinta on ruskea ja pohjasta kuuluu kopautettaessa kumea ääni. Voitele kevyesti vedellä ja jätä ritilän päälle jäähtymään. | |
| **TARJOILUEHDOTUS**  Voit tehdä leivästä crostineja tai valkosipulileipää. Kuutioi viimeiset kuivat palat ja paista oliiviöljyssä krutongeiksi, joita voi ripotella keiton pinnalle. | |
| **GLUTEENITON** **myös maidoton ja pähkinätön**  **Valmisteluaika:** 8 minuuttia + nostatus  **Kypsennysaika:** 40 minuuttia  **Annoksesta tulee:** 1 leipä | |
| Hiukan | Pähkinätöntä kasviöljyä voiteluun |
| 2 ½ dl (150 g) | Riisijauhoja |
| ½ dl (30 g) | Perunajauhoja sekä ylimääräistä jauhottamiseen |
| ¾ dl (55 g) | Tapiokajauhoja |
| 1 rkl | Ksantaanikumia |
| 2 tl | Sokeria |
| 2 tl | Suolaa |
| 1 rkl | Kuivahiivaa |
| 1 | Muna, keltuainen eroteltuna |
| 1 tl | Sitruunamehua |
| 1 ½ dl | Kädenlämpöistä vettä tai tarpeen mukaan |
| 1. Sekoita jauhot, ksantaanikumi, sokeri ja suola monitoimikoneessa. Sekoita joukkoon hiiva. 2. Vatkaa valkuainen vaahdoksi. Lisää vaaht monitoimikoneeseen yhdessä sitruunamehun ja veden kanssa. 3. Käytä konetta, kunnes saat löysän, hieman tahmean taikinan. Alusta taikina käyttämällä konetta vielä minuutin ajan. 4. Kumoa taikina hyvin jauhotetulle alustalle ja vaivaa, kunnes se ei ole enää tahmeaa. Muotoile taikina pitkäksi pötköksi ja nosta se öljytylle pellille. Peitä öljytyllä muovikelmulla ja anna kohota lämpimässä paikassa 30 minuuttia tai kunnes leipä on noussut kaksinkertaiseksi. 5. Kuumenna uuni sillä aikaa +200°C-asteiseksi. Tee terävällä veitsellä viiltoja pitkin leivän pintaan. Pane uunin pohjalle kulhollinen kiehuvaa vettä. Voitele leipä pienellä määrällä keltuaista, jotta pinta saa kiiltoa. Paista leipää vesikulhon yläpuolella, noin 40 minuuttia eli kunnes pinta on kullanruskea ja pohja kuulostaa kopautettaessa kumealta. Voitele valmis leipä kevyesti vedellä. Jäähdytä ritilän päällä. | |
| **VARO** **riisijauhoja.** Niissä saattaa olla jäämiä pähkinästä, joten tarkista tuoteseloste. | |
| **VIHJE**  Tämä gluteeniton versio ei ole yhtä pehmeä ja ilmava kuin vehnästä leivottu ranskalaistyyppinen leipä, mutta siitä saa helposti leikattua viipaleita ja se sopii hyvin paahdettavaksi. Leipä on parhaimmillaan tuoreena tai viipaleiksi leikattuna ja pakastettuna. | |