Näin onnistut ruisleivän leivonnassa!

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ruisleipä \* 4 limppua tai 5-6 reikäleipää   |  |  | | --- | --- | | 1,5 litraa | haaleaa vettä | | 2 dl | taikinajuurta | | noin 2 kg | ruisjauhoja | | 3-4 tl | suolaa |   ENSIMMÄINEN PÄIVÄ  Sekoita kädenlämpöiseen veteen leivän juuri ja vatkaa sekaan ruisjauhoja niin paljon, että syntyy sakea velli. Peitä astia leivinliinalla.  Jätä lämpimään (huoneenlämpö riittää), vedottomaan paikkaan käymään 1-2 vuorokaudeksi. Sekoita juurta käymisen aikana muutaman kerran ja lisää samalla hieman ruisjauhoja. Varaa riittävän iso astia, juuri kuplii voimakkaasti.  -Ruisleipä onnistuu paremmin, kun taikinajuurta "platkutetaan" niin kovaa, että se kuuluu naapuriin saakka.  **VINKKEJÄ: Lämmin paikka voi olla esimerkiksi pesuhuoneessa lattialämmityksen päällä. Pienen astian voi laittaa myös uuniin tai mikroaaltouuniin suojaan vedolta, älä laita uunia päälle. Myös lämmin vesihaude on hyvän lämmönlähde.**  Astian voi peittää useammalla leivinliinalla tai tarvittaessa muovikelmulla tai- pussilla vedon torjumiseksi.  TOINEN PÄIVÄ  Ota juurta talteen noin 2 dl ja laita jääkaappiin tai pakastimeen. Lisää kulhoon jääneeseen taikinajuureen suola ja alusta ruisjauhoilla sen verran, että taikinasta tulee sopivan kiinteää.  Monen mielestä leivästä tulee sitä maukkaampaa, mitä löysemmäksi taikinan voi jättää.  **Tarvittava määrä riippuu jauhojen laadusta ja siitä, miten ne turpoavat.**  **Huomioi, että jauhot imevät vettä hiljalleen**. Lisää jauhoja  vähän kerrallaan niin, että alustat taikinaa aina välillä. Löysältä vaikuttava taikina saattaa muutamassa minuutissa turvota riittävän kovaksi. Alusta, kunnes taikina alkaa irrota astian reunoista ja käsistä. Ihan kokonaan taikina ei irtoa, sillä rukiin sitko ei ole aivan vehnän veroinen.  Tasoita taikinan pinta ja paina siihen kämmenselällä risti. Jätä taikina peitettynä  vedottomaan paikkaan kohoamaan noin 1-2 tunniksi. Lämpö  edistää  nousemista. Ristikuvio hälvenee tai häviää, kun taikina on noussut leipomiseen sopivaksi.  Jos et muistanut ottaa juurivelliä talteen, ota tässä vaiheessa noim 2 dl taikinaa juureksi seuraavaa leivontakertaa varten.  Nosta taikinaa ruisjauhoilla jauhotetuille leivinalustalle. Pidä riittävästi jauhoja saatavilla leivonnan ajan. Painele taikina kiinteäksi kaksin käsin. Leivo taikina pyöreiksi limpuiksi tai reikäleiviksi, anna kohota noin tunnin verran leivinliinalla peitettynä. Pistele ennen paistamista.  PAISTAMINEN SÄHKÖUUNISSA  Paista + 225-250 C-asteessa hetki ja alenna lämpötila noin + 200 asteeseen. **Huomioi, että lämpötilat ovat ohjeellisia ja riippuvat uunista**. Jatka paistamista vielä reilu 30 minuuttia.  Ohuet reikäleivät voivat paistua jo parissakymmenessä minuutissa. Leivät ovat kypsät, kun ne kumisevat pohjasta koputeltaessa. Jos käytössä on kiertoilmauuni, voit laittaa leivät kylmään uuniin 200-asteeseen ja paistaa reilun tunnin. Anna leipien jäähtyä leivinliinaan käärittynä.  PAISTAMINEN LEIVINUUNISSA  Uunin on oltava riittävän kuuma, noin 250-300 astetta. Yleensä vaatii kaksi pesällistä puita. Jos uunia on edellisen päivänä lämmitetty runsaasti, pienempikin määrä voi riittää.  Limppuleipä paistetaan noin tunnin verran, haaleammassa jälkiuunissa voi paistaa reikäleipiä. |