TUMMA LEIPÄ

Leivän leipominen kotona on kokenut uuden tulemisen. Ehkä se johtuu, että leipäkoneella leipä valmistuu helposti, tai sitten syynä on kotitekoisen leivän vastustamaton tuoksu. Tätä ihastuttavaa, siemenillä koristeltua täysjyväleipää kannattaa tehdä, koska tehdastekoisissa ja leipomoiden leivissä oli niin monia ” saattaa sisältää jäämiä”-varoituksia.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **MAIDOTON, KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 5-10 minuuttia + nostatus  **Kypsennysaika:** 30 minuuttia  **Annoksesta tulee:** 1 iso leipä | |
| 3 ¼ dl (225 g) | Karkeita täysjyväjauhoja |
| 1 ¾ dl (115 g) | Karkeita vehnäjauhoja |
| 1 ½ dl (55 g) | Kaurahiutaleita |
| 55 g | Seesaminsiemeniä |
| 30 g | Unikonsiemeniä |
| ½ tl | Suolaa |
| 1 rkl | Mallasuutetta |
| 2 rkl | Oliiviöljyä sekä hiukan ylimääräistä voiteluun |
| 1 rkl | Kuivahiivaa |
| 2 ¾ dl | Kädenlämpöistä vettä |
| 1. Sekoita jauhot, kaurahiutaleet, siemenet ja suola yleiskoneessa tai kulhossa. 2. Lisää mallasuute, öljy, hiiva ja vesi ja käytä konetta, kunnes seoksesta tulee pehmeä **(mutta ei tahmainen)** taikina. Alusta taikina käyttämällä konetta vielä minuutti. Jos teet taikinan käsin, sekoita ainekset ensin veitsellä ja sitten kädellä taikinaksi. Kumoa taikina kevyesti jauhotetulle alustalle ja vaivaa sitä 5 minuuttia, niin että se on sileää ja kimmoisaa. 3. Siirrä taikina öljyttyyn muovipussiin ja anna sen kohota lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi **(noin 45 minuuttia).** 4. Voitele öljyllä uunipelti tai pitkulainen leipävuoka. Alusta taikina uudelleen. Muotoile se pyöreäksi leiväksi ja nosta leivinpaperille tai leivo pitkulaiseksi ja nosta vuokaan. Peitä leipä öljyllä sivellyllä muovikelmulla ja jätä lämpimään paikkaan noin puoleksi tunniksi tai kunnes taikina on kunnolla noussut. 5. Kuumenna uuni sillä aikaa + 220°C- asteiseksi. 6. Poista muovikelmu. Tee pyöreän leivän pintaan ristiviiltoja. Paista leipää uunissa noin 30 minuuttia eli kunnes se on kohonnut, kullanruskea ja pohja kuulostaa kopautettaessa kumealta. Jäähdytä leipä ritilän päällä. | |
| **VARO** **seesaminsiemeniä**, sillä kaikki eivät voi syödä niitä. Käytä siinä tapauksessa kurpitsansiemeniä tai jätä siemenet kokonaan pois. | |
| **GLUTEENITON**  **Gluteenittomassa versiossa** on loistava, leipämäinen rakenne ja erinomainen maku, ja siitä saa leikattua ohuita viipaleita. | |
| **VIHJE**  Jos käytät leipäkonetta, annostele nesteet ensin ja vasta sen jälkeen kuivat aineet. Varmista, että mallasuute ei ole hiivan lähellä **(varsinkaan, jos käytät ajastinta).** | |
| **GLUTEENITON** **myös maidoton ja pähkinätön**  **Valmisteluaika:** 6 minuuttia + nostatus  **Kypsennysaika:** 40 minuuttia  **Annoksesta tulee:** 1 leipä | |
| 5 dl (300 g) | Tummia riisijauhoja |
| ½ dl (20 g) | Soijajauhoja |
| 1 rkl | Ksantaamikumia |
| 30 g | Seesaminsiemeniä |
| 15 g | Unikonsiemeniä |
| 1 ½ tl | Suolaa |
| 1 tl | Sitruunanmehua |
| 3 rkl | Neutraalin makuista pähkinätöntä kasviöljyä sekä hieman ylimääräistä voiteluun |
| 1 ½ rkl | Tummaa siirappia |
| 1 rkl | Kuivahiivaa |
| 1 | Iso muna vatkattuna |
| 4 dl | Kädenlämpöistä vettä |
| 1. Voitele pitkulainen leipävuoka tai syvä, halkaisijaltaan 20 cm:n kokoinen pyöreä vuoka. 2. Sekoita jauhot, ksantaamikumi, siemenet ja suola monitoimikoneessa (tavallisella terällä) tai kulhossa. Lisää loput ainekset. 3. Käytä konetta, kunnes aineksista muodostuu tahmea taikina, ja alusta käyttämällä konetta vielä minuutti. Jos teet taikinan käsin, sekoita ainekset puukauhalla tai vispilällä ja vatkaa taikinaa kunnolla minuutin ajan. 4. Siirrä taikina vuokaan ja tasoita pinta. Peitä vuoka löyhästi muovikelmulla, joka on sivelty öljyllä, ja jätä lämpimään paikkaan noin 30 minuutiksi tai kunnes taikina on noussut vuoan reunojen tasalle. 5. Kuumenna sillä aikaa uuni +200°C-asteiseksi. Poista kelmu ja paista leipää uunissa, kunnes se on noussut, kullanruskea ja pohja kuulostaa kopautettaessa kumealta, noin 40 minuuttia. Siirrä jäähtymään ritilän päälle. | |
| **VARO seesaminsiemeniä**, sillä ne eivät sovi kaikille. Lisää siinä tapauksessa riisijauhojen määrä 340 grammaan. | |
| **VIHJE**  Voit tehdä leivän myös leipäkoneessa. Mittaa ensin koneeseen nesteet ja sitten kuivat aineet. Säädä koneeseen perusohjelma. **Tämä leipä ei sovellu ajastimella tehtäväksi.** | |