MAUSTEINEN JOGURTTI-RUSINALEIPÄ

Tämä mausteleipä muistuttaa rusinoita sisältäviä teeleipiä. Maidon tilalla käytetty jogurtti antaa leivälle mukavan raikkaan maun. Jogurtti-rusinaleipä on herkullista paahdettuna ja voin kanssa syötynä. Kokeile sitä myös sokeriliemessä haudutettujen persikoiden kanssa. Viipaloitu leipä sopii myös evääksi, sillä maut ovat riittävän voimakkaita, jotta ne kestävät raikkaassa ulkoilmassa.



|  |
| --- |
| **KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN****Valmisteluaika:** 15 minuuttia + nostatus **Kypsennysaika:** 40 minuuttia**Annoksesta tulee** 1 iso leipä  |
| Hiukan  | Pähkinätöntä öljyä voiteluun |
| 5 ¼ dl (340 g) | Puolikarkeita vehnäjauhoja sekä ylimääräistä jauhottamiseen |
| 1 tl | Piparkakkumaustetta |
| ½ tl | Suolaa  |
| ½ tl | Ruokasoodaa  |
| 1 dl (85 g) | Pehmeää vaaleanruskeaa sokeria |
| 1 rkl  | Kuivahiivaa |
| 55 g | Voita tai margariinia |
| 2 ¾ dl  | Maustamatonta vähärasvaista jogurttia  |
| 115 g | Rusinoita |
| Hiukan  | Maitoa voiteluun  |
| 1. Voitele kevyesti pitkulainen leipävuoka ja vuoraa pohja leivinpaperilla.
2. Siivilöi jauhot, mausteseos, suola ja sooda monitoimikoneeseen tai kulhoon.
3. Lisää sokeri ja hiiva.
4. Sulata voi tai margariini pienessä kattilassa. Sekoita joukkoon jogurtti ja lämmitä, mutta älä kuumenna kuumaksi. Lisää seos jauhoihin.
5. Jos käytät monitoimikonetta, pidä kone käynnissä, kunnes saat pehmeän, vain hiukan tahmean taikinan. Alusta taikina käyttämällä konetta vielä minuutin ajan. Kumoa taikina kevyesti jauhotetulle alustalle ja vaivaa joukkoon rusinat. Jos teet taikinan käsin, lisää rusinat kulhoon ja sekoita hyvin puukauhalla. Kerää taikina palloksi ja kumoa se kevyesti jauhotetulle alustalle. Vaivaa taikinaa 5 minuuttia, niin että se on kimmoisaa eikä enää tartu sormiin.
6. Siirrä seos voideltuun vuokaan. Peitä vuoka voidellulla muovikelmulla löyhästi ja jätä lämpimään paikkaan noin tunniksi tai kunnes taikina on noussut lähes vuoan reunojen tasalle.
7. Kuumenna sillä aikaa uuni +200ºC-asteiseksi. Voitele leipä pienellä määrällä maitoa, jotta se saa kiiltoa pintaan. Paista leipää uunissa noin 40 minuuttia eli kunnes se on kohonnut hyvin, saanut ruskean värin ja pohja kuulostaa kopautettaessa kumealta. Siirrä leipä ritilän päälle, irrota leivinpaperi ja jätä jäähtymään.
 |
| **MAIDOTON** **myös kananmunaton ja pähkinätön****Valmista leipä ohjeen mukaan**, mutta korvaa voi tai margariini maidottomalla levitteellä ja jogurtti maidottomalla jogurtilla.  |
| **GLUTEENITON** **myös pähkinätön** **Valmista leipä ohjeen mukaan**, mutta korvaa vehnäjauhot gluteenittomilla valkoisilla jauhoilla. Lisää 1 rkl ksantaanikumia kohdassa 2 sekä vatkattu muna yhdessä jogurtin kanssa. Seos on melko tahmeaa, joten jos käytät monitoimikonetta, lisää rusinat alustamisen lopuksi ja anna koneen käydä painamalla kytkintä muutaman kerran, jotta rusinat sekoittuvat muihin aineksiin, mutta eivät hajoa. Et pysty alustamaan taikinaa jauhotetulla alustalla, joten lusikoi se suoraan vuokaan. Anna nousta kuten pääreseptissä. Paista, kunnes leipä on noussut, pinta ruskistunut ja vuoasta kumotun leivän pohjasta kuuluu kopautettaessa kumea ääni. Leivän kypsyminen kestää hieman kauemmin kuin muissa versioissa, noin 50-60 minuuttia.  |