Suklaa-pähkinäpataleipä

1 leipä/1 vrk

|  |  |
| --- | --- |
| 6 dl | vehnäjauhoja |
| ½ tl | kuivahiivaa |
| 1 ½ tl | suolaa |
| 2 dl | pähkinöitä rouhittuna |
| 1 dl | tummaa suklaata (80 % kaakaota) |
| 3 ½ dl | huoneenlämpöistä vettä |

TEE taikina edellisenä iltana kohoamaan. Sekoita jauhot, hiiva, suola, pähkinä- ja suklaarouhe kulhossa. Lisää vesi ja sekoita tasaiseksi taikinaksi esimerkiksi puulastalla. Taikinaa ei tarvitse vaivata.

PEITÄ kulho kelmulla ja jätä kohoamaan huoneenlämpöön 12-18 tunniksi.

KAADA taikina jauhotetulle työtasolle. Muotoile taikinasta nopeasti pyöreitä leipiä.**Älä vaivaa!** Nosta limppu jauhotetulle leivinliinalle ja kääri siihen. Anna leivän kohota kääreessä puoli tuntia.

LAITA uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Laita valurautainen uunipata kansineen uuniin kuumenemaan.

OTA pata uunista ja kippaa leipä liinan avulla pataan. Sulje kansi.

PAISTA leipää noin 30 minuuttia. Ota kansi pois ja jatka paistamista noin 15 minuuttia, kunnes pinta on kauniin ruskea. Kumoa leipä padasta ja anna jäähtyä.