”VAIVATON” LEIPÄ ELI HELPPO LEIPÄ ILMAN TAIKINAN VAIVAAMISTA

AINEKSET:

400 gr vehnäjauhoja (osa vehnäjauhoista voidaan korvata esim. kokojyväjauhoilla)

360 gr vettä

10 gr oliiviöljyä

4 gr suolaa (1/2- 1 rkl)

5 gr kuivahiivaa

VALMISTUS:

Kaada kaikki ainekset leipäkääreeseen (suosittelemme digitaalivaa’an käyttöä). Sekoita ainekset sekoituslastalla. Sulje leipäkääre ja peitä se puhtaalla liinalla. Anna taikinan seistä ja kohota, mieluiten yön yli tai vähintään 6-8 tuntia huoneenlämmössä (siltä varalta että taikina kohoaa niin hyvin että se jo tulee jo osittain ulos leipäkääreestä, suosittelemme asettamaan varmuuden varalta leipäkääreen ja tason väliin arkin leivinpaperia tai muuta vastaavaa) . Kun taikina on seissyt, nosta leipäkääre uuniritilälle esikuumennettuun uuniin ja paista 40 minuutin ajan 220 C asteessa (ylä- ja alalämpö, ei kiertoilmalla). Nosta leipäkääre uunista, poista leipä leipäkääreestä, käännä se ympäri ja aseta leivinpaperille ritilän päälle. Paista vielä 10 minuuttia siten, että leivän pohjapuoli on nyt ylöspäin (näin leivän pinnasta tulee kauttaaltaan rapeaa). Kun leipä on kypsää, sen täytyy kuulostaa ontolta koputettaessa.