



Nopeat ruisleipäset (24 kpl)

Aineet: 9 dl vettä (reilu kädenlämmin +40°C)
25 g hiivaa (1/2 palaa tai 1 pussi kuivahiivaa)
1 kg (n. 16 1/2 dl) ruisleipä- ainesta
Jauhoitukseen ruisjauhoa tai ruisleipäainesta.
Ohje leipäkoneelle:
6 dl ruisleipäainesta
2 dl erikoisvehnä jauhoja (Jauhot sekoitetaan keskenään)
4 1/2 dl vettä
10 g hiivaa (tai 1/2 pussi kuivahiivaa tai 1 pakastehiivanappi)
Voidaan myös lisätä 1 rkl siirappia
Leipäkoneen paisto-ohjelma: -tumma ruokaleipä

Valmistus: 1. Murena hiiva veteen ja sekoita hyvin. Annostele ruisleipäainekset sekaan ja vaivaa taikina sopivan pehmeäksi. Anna taikinan nousta kulhossa esim. styrox-laatikossa peitettynä 60-80 min.

2. Kauli nousseesta taikinasta n. 2 cm:n vahvuinen taikinalevy runsaasti jauhotetulla pöydällä, jauhota myös taikinan pinta. Pistele levy haarukalla ja muotoile neliöksi muotilla tai taikinapyörällä.

3. Aseta ruisleipäset paistopellille ja kohota lämpöisessä paikassa kelmulla peitettynä n. 40 min.

- Ruisleipätaikinan on oltava pehmeää. Kastele kätesi vedessä, niin saat taikinan hyvin kulhosta käsiin tarttumatta.
- Voit muotoilla taikinasta myös tangon, josta leikkaat n. 2 cm paloja. Jauhota palat ja aseta pellille. Kohota ja paista.

4. Kostuta paiston alussa sumutepullolla leipien pinnat. Paistolämpö +250 °C. paistoaika ruisleipäsillä n.25 min.