



Hapanleipä

Aineet: Taikinajuuri:
3 viipaletta hapanta leipää (tai 1 rkl hapanleipätaikinaa)
1 l vettä
1 l ruisjauhoja
Seuraavana päivänä:
2 rkl suolaa
n. 1 1/2 l ruisjauhoja tai 1/2 l puurorisjauhoja
n. 1 l ruisjauhoja
1 ps leivontahiivaa tai 30 g tuoretta hiivaa

Valmistus: 1. Leikkaa hapanleipäviipaleista kuoret pois ja murenaa pehmeä sisusta taikinakulhoon.

2. Kaada haalea vesi (25 astetta) joukkoon ja lisää ruisjauhot koko ajan sekoittaen haarukkatkaimella.

3. Anna taikinajuuren seistä huoneenlämmössä liinalla peitettynä vähintään 24 tuntia eli kunnes se kuplii voimakkaasti sekä tuoksuu happamalle.

4. Lisää suola ja alusta taikina ruisjauhoilla, joiden joukkoon kuivahiiva on sekoitettu, melko tiiviiksi taikinaksi. Kun valmistat reikäleipiä, tee pehmeämpi taikina vähentämällä ohjeen jauhomäärästä pari desilitraa.

5. Anna taikinan kohota noin kaksinkertaiseksi. Kohoaminen on hitaampaa kuin esimerkiksi hiivaleivällä.

6. Leivo taikinasta leipiä ja anna niiden kohota. Annoksesta tulee noin kolme limppua tai neljä reikäleipää.

7. Säästä pieni pala hapantaikinaa seuraavan kerran leipomista varten. Kun käytät sitä hapattimena taikinajuuressa, leivän aromi vain paranee. Pakasta taikinapala muoviin käärittynä säilytyksen ajaksi. Liuota se käyttöön otettaessa haaleaan veteen ja valmista taikinajuureksi ohjeen mukaan.

8. Pistelet kohonneet leivät. Paista limput 200 asteessa noin 1 tunti ja reikäleivät 225 asteessa noin 35 minuuttia.