



Höyryssä kypsennetty leipä

Aineet: 3 dl vettä
25 g hiivaa
1 tl sokeria
noin 7 dl puolikarkeita vehnäjauhoja

Valmistus: Liuota hiiva haaleaan veteen. Vatkaa joukkoon sokeri ja puolet vehnäjauhoista. Anna taikinan kohota ja kuplia lämpimässä paikassa noin puoli tuntia.

Lisää loput jauhot ja vaivaa taikina tasaiseksi ja kiinteäksi. Leivo taikina leivinpöydällä tangoksi ja jaa se 30 osaan. Pyöritä palat palloiksi ja anna niiden kohota liinalla peitettynä.

Höyrykeittimeksi sopii höyrykattila tai kattilan päälle asetettu siivilä. Vuoraa se ohuella, kostealla liinalla ja nosta kohonneet taikinapallot liinalle, ei kovin tiheään. Höyrytä hyvällä lämmöllä 15-20 minuuttia. Leivät kohoavat, mutta ne eivät ruskistu, vaan jäävät taikinanvaaleiksi.

Vinkki! Parhaimmillaan leivät ovat lämpiminä.

Aterialla leipää voi maustaa kastamalla sen johonkin tarjolla olevista kastikkeista.

Kiinassa höyryleipä, kuten riisi, on joka päiväistä arkiruokaa.