

Hapanleipä, ruislimppu

Valmistusohje, 2 leipää

Vaihe 1:

2 dl kädenlämpöistä vettä

hapanleivänjuurta

2 dl ruisjauhoja

Vaihe 2:

6 dl kädenlämpöistä vettä

½-1 rkl suolaa

(noin 10 g hiivaa)

1,6 – 1,8 l ruisjauhoja

Vaihe 1:

1. Sekoita vesi, juuri ja ruisjauhot tasaiseksi taikinaksi.
2. Peitä löyhästi muovikelmulla ja laita mielellään lämpimään paikkaan, kuten liedon lähetyville tai jääkaapin päälle. Anna käydä yön yli tai kunnes kuplii kunnolla.
3. Kun hapantaikina alkaa kuplia ja siitä leviää mieto, hapan tuoksu, se on valmista.

Vaihe 2:

1. Lisää taikinaan vesi ja suola ja sekoita niin, että suola sulaa hyvin. Laita leipään suolaa oman makusi mukaan. Jos haluat varmistua taikinan nousemisesta, liuota taikinanesteeseen nokare hiivaa. (Monelle leipurille on kuitenkin tärkeää, että leipä nousee luonnollisesti ilman hiivalisäystä.)
2. Sekoita taikinaan jauhoja pikkuhiljaa. Jauhojen laatu vaikuttaa jauhojen määrään.
3. Vaivaa taikinaa voimakkaasti, vähintään 10 minuuttia käsin tai 5 minuuttia koneella tasaiseksi ja aika kiinteäksi taikinaksi. Anna kohota liinalla peitettynä kaksinkertaiseksi. Kohota lämpimässä paikassa. Kohottamiseen menee 3–6 tuntia sen mukaan, kuinka lämmin paikka on. Tärkeää on, että kohotat taikinan kunnolla.
4. Kumoa taikina hyvin jauhotetulle leivinpöydälle ja jätä juurta astian pohjalle seuraavaa leivontakertaa varten. Vaivaa muutama kerta voimakkaasti ja jaa taikina kahteen osaan.
5. Pyörittele palat palloiksi ja laita leivät pellille ja peitä liinalla. Voit leipoa taikinan myös melko ohuiksi reikäleiviksi. Anna kohota 2–3 tuntia sen mukaan, kuinka lämmin paikka on. Kun painat leipiä kevyesti sormella, taikinan pitäisi kohota ennalleen nopeasti. Painele limppuja hieman tasaisemmaksi tarvittaessa. Pistele leivät haarukalla.
6. Paista limppuja uunissa 225°C:ssa noin 20 minuuttia ja alenna sitten lämpöä noin 180 asteeseen. Jatka paistamista noin 40 minuuttia. Reikäleipien paistoaika 225-asteessa on 20-30 minuuttia. Leivät ovat kypsiä, kun ne kumisevat pohjasta koputeltaessa. Anna leipien jäähtyä paksuilla leiviniinoilla peiteltyinä.

Vinkki: Sähköuunissa paistettaessa ruisleipiä voi laittaa uunin pohjalle esim. metallikipon, jossa vettä

Näin teet leivän juuren:

Leivän juurta voit saada lähimmästä leipomosta, tutuilta ja naapureilta. Joillain paikkakunnilla myös joistakin ruokakaupoista voi ostaa leivänjuurta. Voit myös tehdä leivän juuren itse.

1. päivä:

3 rkl ruisjauhoja

3 rkl haaleaa vettä

Ainekset sekoitetaan pienessä lasipurkissa ja purkki laitetaan lämpimään paikkaan kahdeksi päiväksi esimerkiksi jääkaapin päälle niin, että kansi on löyhästi kiinni ja ilma pääsee vaihtumaan.

3. päivä:

2 rkl ruisjauhoja

2 rkl haaleaa vettä

Lisätään lisää jauhoja ja vettä ja annetaan olla purkin vielä päivä samassa paikassa.

4. päivä:

Juurta voi nyt käyttää hapanjuurileivän tekemiseen. Juuri on aluksi lievästi hapanta, mutta voimistuu sitä mukaa kun valmistat hapanleipää.

Leivänjuuri säilyy jääkaapissa noin 2 viikkoa ja pakastimessa pidempään.