

Kasvikauppa.fi

Tuomaksen vuokaruisleipäohje (v. 3.1.2013)

Annos: 1 vuokaruisleipä (käyttämäni vuoaan koko on n. 1.5 litraa, suosittelen silikonivuokia!)

Ensimmäinen vaihe.

Sekoita:

- juuri (n. 1 rkl riittää, isompi määrä nopeuttaa hapatusprosessia. Säästä osa entisestä juuresta varmuuden vuoksi "varmuuskopiona").
- 0.5 litraa kädenlämpöistä vettä
- 0.5 kg jauhoja.

Jauhoiksi voit käyttää esimerkiksi pelkästään ruisjauhoja. Itse käytän usein n. 10% jauhettua ruismallasta (mämmimallas), 10% hiivaleipäjauhoja ja loput ruisjauhoja. Vinkki: reseptillä voi tehdä myös hyvän vehnäleivän. Tasainen seos riittää, ei tarvitse vaivata. Jauhoja on sopivasti kun kauha pysyy pystyssä (eri jauhoilla määrät voi vaihdella hieman).

Laita taikina kannella kevyesti (ei ilmatiiviisti) suljettuna lämpimään paikkaan (n. 30 °C). Sanko on hyvä astia isommille annoksille. Esimerkkejä mahdollisesti sopivista paikoista: kylpyhuoneen lattialämmitys tai patterin päällä. Jos sopivaa paikkaa ei löydy, voit laittaa taikina-astian myös styroksilaukkuun lämpimään vesihauteeseen.

Toinen vaihe. (n. 8-12 tunnin päästä, maun mukaan pidempääkin voi antaa hapattua, jopa 1-2 vrk)

Tässä vaiheessa taikinan pitäisi kuplia iloisesti ja tuoksua käyneelle.

Ota ensiksi talteen juuri seuraavia kertoja varten. Sekoita esim. Muutama ruokalusikallinen taikinaa runsaaseen määrään jauhoja. Itse sekoitan jauhot pakastepussissa siten, että laitan ensin jauhoja reippaasti (1-2 dl) pussiin ja sinne sekaan juuren, ja sekoitan löysän taikinan jauhoihin puristelemalla pussia. Helppoa ja kätevää.

Sekoita seuraavanlainen jauhoseos taikinaan lisäämistä varten:

- n. 150 g ruisjauhoja (vehnäjauhoja vehnäleipään)
- 1 rkl pansuolaa tai 0.75 rkl (=reilu 2 tl) tavallista suolaa.
- 0.5 dl sokeria (voi jättää pois jos haluaa).
- lisäksi esim. pellavansiemeniä, auringonkukansiemeniä, rusinoita. Näitä ei kannata laittaa kovin paljoa, ehkä n. ¼ desilitraa yhteensä yhteen leipäannokseen.

Sekoita edellä valmistettu seos taikinaan. Jälleen riittää tasainen seos, ei tarvitse vaivata. Taikinassa on sopivasti jauhoja, kun kauha pysyy pystyssä.

Laita taikina vuokaan. Taikinaa pitäisi vuokaan laittaa siten, että se täytyy n.2/3 verran. Sirottele taikinan päälle hieman ruisjauhoja ja laita liinan alle lämpimään (n. 30°C) kohoamaan.

Taikinan kohoamiseen kuluva aika riippuu lämpötilasta, juuren laadusta yms. Joskus taikina on kohonnut jopa puolessa tunnissa mutta yleensä kohoamiseen menee n. 1.5 tuntia. Ei kannata huolestua, vaikka kohoamiseen menisi kolmekin tuntia. Leipä on valmis paistettavaksi, kun taikina on kohonnut mukavasti hieman vuoaan yli.

Paista uunissa 200 °C:ssa 45 min.