



Leivän hetki



HELPOSTI TUORETTA JA LÄMMINTÄ LEIPÄÄ JOKAISEEN PÄIVÄÄN



Johdanto

Leipä on yksi ehdottomasti vanhimmista ruokalajeista. Sitä on tehty jo kiviaudella ja sen yleistymisen muutti ihmisen metsästäjä-keräilijästä maanviljelijäksi. Nykyihmiselle leipä on itsestäänselvyys, kuin vesi ja ilma. Emme ehkä aina ymmärrä sen suunnatonta merkitystä, mutta kun kiinnitämme huomiota sen asemaan kielessämme ja kulttuurissamme, ymmärrämme kuinka tärkeästä asiasta on kyse.

Leipä on ruoan, työn ja toimeentulon synonyymi. Ammattimme on meille leipälaji, työemme kautta olemme leivän syrjässä kiinni ja leveämmän leivän perässä olemme valmiita lähtemään vaikka ulkomaille asti. Olemme toiveikkaita, että uurastuksemme lyö leiville, ja tuli eteen sitten mitä tahansa, uskomme, että kyllä leipä miehen tiellä pitää. Vallanpitäjät tarjoavat meille leipää ja sirkushuveja, rikolliset passitetaan leivättömän pöydän ääreen ja riitapukarit käskivät toisiaan sulkemaan leipäläpensä. Ja aina silloin tällöin joudumme toteamaan, että sen lauluja laulamme, jonka leipää syömme.

Mutta onhan leipä toki paljon muutakin. Leivän leipominen ja siitä nauttiminen on hetkessä elämistä parhaimmillaan. Sillä mikä muu paremmin kuvaisi nykyhetken tärkeyttä kuin juuri uunista nostettu tuoksuva, tuore ja lämmin leipä.

SISÄLLYSLUETTELO

Myllyn Paras -pakasteleipätaikinat	4
Työvaiheet	5
Korileipä	7
Taittoleipä	9
Murrettu leipä	11
Kierretty leipä	13
Take Away -leipä	15
Sämpylälajitelma	17
Saaristolaisleipä	19
Rinkeli	21
Rullapatonki	23
Focaccia	25
Bagel	27
Lounasleipä	29
Ruokaisa porkkanaleipä	31
Kalaleipä	33
Rapuleipä	35
Lettileipä	37
Antipasto-leipä	39

Myllyn Paras *-pakasteleipätaikinat*

MYLLYN PARAS
KURPITSANSIEMEN SEKALEIPÄTAINA



Raakapakaste, laktoositon
18 x 600 g



MYLLYN PARAS
RUIS SEKALEIPÄTAINA



Raakapakaste, laktoositon
18 x 600 g



MYLLYN PARAS
VÄLIMEREN TOMAATTILEIPÄTAINA



Raakapakaste, laktoositon
18 x 600 g



MYLLYN PARAS
JYVÄINEN SEKALEIPÄTAINA



Raakapakaste, laktoositon
18 x 600 g



MYLLYN PARAS
PORKKANA SEESAMLEIPÄTAINA



Raakapakaste, laktoositon
18 x 600 g





Työvaiheet

Lado jäiset taikinapalat leivinpaperoidulle paistopellille tai jauhotetulle leivontapöydälle. Sulata yön yli kylmähuoneessa peitettynä tai huoneenlämmössä 2–4 h.

Muotoile ja koristele taikinapalat haluamallasi tavalla. Voit myös jakaa taikinan pienempiin paloihin ja tehdä niistä vaikka sämpylöitä.

Nostata ja muokkaa taikina reseptin mukaan. Näiden työvaiheiden järjestys riippuu siitä, minkälainen pinta ja rakenne leipään halutaan. Kuviosta saadaan voimakkaampi, jos taikina muokataan ennen nostatusta.

Kohota taikinapaloja sulatuksen jälkeen nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1–1,5 tunnin ajan. Voit nostattaa myös peitettynä huoneenlämmössä, mutta huomioi että huoneen lämpötila vaikuttaa nostatusaikaan.

Uunit ovat erilaisia, ja olet itse oman uunisi paras asiantuntija. Ensimmäisillä kerroilla kannattaa seurata kuinka leipä kypsyy ohjeiden paistoaajoilla. Kokemuksesi kartuttua voit muuttaa paistoaikaa sekä säätää uunisi lämpötilaa oman näkemyksesi mukaan.

Peukalosääntönä voidaan kuitenkin pitää, että isot leivät paistetaan 175–240 °C lämmössä 20–25 minuuttia ja sämpylät 210–220 °C lämmössä 12–15 minuuttia.



Korileipä

KURPITSANSIEMEN SEKALEIPÄAIKINA

Korileivän idea on ikivanha ja variaation mahdollisuuksia rajoittaa vain tarkoitukseen soveltuvien astioiden määrä. Korileipää tehdessään on hauska ajatella, että liittyy pitkään sukupolvien ketjuun, joka toteuttaa samaa ideaa. Mutta jokainen leipuri leipoo leipänsä omalla henkilökohtaisella otteellaan ja siirtää versionsa eteenpäin sukupolvien ketjussa. Korileivän pintaan jäävä jauhoinen spiraali on kuin hiekkaan painettu jalanjälki, jonka ajan aalto pyyhkäisee mennessään... Lämmin leipä kädessä voi toki ajatella arkisempiakin asioita, kuten mikä parhaiten sopisi sen päälle.



Sulata taikina. Jauhota puinen kori kauttaaltaan ja nosta taikina koriin. Kohota taikinaa nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1–1,5 tunnin ajan. Kumoa leipä korista pellille ennen paistoa.

Lämmitä uuni 240 asteeseen ja laita pelti uuniin. Anna paiston alussa voimakas höyrytys. Viiden minuutin kuluttua pudota lämpö 180 asteeseen. Avaa höyrypelti viimeisen viiden minuutin ajaksi. Korileivän paistoaika on 25–30 minuuttia.



Taittoleipä

KURPITSANSIEMEN SEKALEIPÄTAINA

Ihmislouonteseen kuuluu, että yksinkertaisimmatkin asiat, kuten esimerkiksi leipä, halutaan säännöllisin väliajoin keksiä uudestaan. Ihannetapauksessa pienistä parannuksista seuraa aina suurempia ideoita, ja lopulta syntyy täysin uudenlainen ja jännittävä tapa tehdä vanha tuttu juttu. Taittoleipä on juuri sellaisen ideointiketjun tulos, ja parasta on, ettei sen leipominen ole ollenkaan vaikeaa. Reseptistä on kaksi versiota ja molempien lopputulos on uusi ja jännittävä, suorastaan kutkuttavan houkutteleva kokeilla ja maistaa.



VERSIO 1:

Kauli sulanut taikina pyöreäksi, ohenna toisesta päästä noin 1 cm paksuiseksi ja taita ohuempi puoli paksumman päälle.



VERSIO 2:

Kauli taikina pyöreäksi ja noin 1,5–2 cm paksuiseksi. Käännä kaulittu taikina kaksinkerroin ja vielä toisen kerran, jolloin saat leipään neljä taikinakerrosta.

Kohota nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1–1,5 tunnin ajan. Siivilöi tai ripottele jauhoja leivän pinnalle ja leikkaa terävällä veitsellä viillot leivän pintaan.

Lämmitä uuni 240 asteeseen ja laita leipä uuniin. Anna paiston alussa voimakas höyrytys. Viiden minuutin kuluttua pudota lämpö 175 asteeseen.

Avaa höyrypelti viimeisen viiden minuutin ajaksi.

Taittoleivän paistoaika on 20–25 minuuttia.



Murrettu leipä

KURPITSANSIEMEN SEKALEIPÄTAKINA

Leivän jakaminen murtamalla on ikivanha tapa, ja se on niin täydellisesti iskostunut kulttuuriimme ja mieliimme, että sen todellisen merkityksen hoksataksaan joutuu pysähtymään hetkiseksi. Leipuri on jo leipää leipoessaan ajatellut, että leipä on tarkoitettu jaettavaksi ja porukalla yhdessä nautittavaksi. Hän on valmiiksi jakanut sen osiin, jotta se olisi helppo jakaa paljain käsin, eli ilman veistä tai muuta teräasetta. Rauhassa ja ystävyudessa. Ajatuksessa on jotain todella lämmintä ja kaunista, kuin ikiaikaista totuutta, jonka jokainen sisimmässään tietää oikeaksi.



Sulata taikina ja muotoile se pyöreäksi leiväksi. Kohota leipää nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1–1,5 tunnin ajan. Jaa leipä tangon tai kepin avulla kahdeksaan osaan. Siivilöi tai ripottele jauhoja leivän pinnalle.

Lämmitä uuni 240 asteeseen ja laita leipä uuniin. Anna paiston alussa voimakas höyrytys. Viiden minuutin kuluttua pudota lämpö 175 asteeseen. Avaa höyrypelti viimeisen viiden minuutin ajaksi. Murretun leivän paistoaika on 20–25 minuuttia.



Kierretty leipä

1 JYVÄINEN SEKALEPÄTAIKINA

1 PORKKANA SEESAMLEIPÄTAIKINA

Jotkut asiat vaan ovat enemmän kuin osiensa summa. Kun kaksi erikorkuista ääntä soi yhdessä, ne ovat sekä kaksi erillistä ääntä että niiden yhdessä luoma harmonia. Myös kahden taikinan yhdistäminen yhdeksi leiväksi on temppu, jonka jälkeen tuntuu aivan loogiselta että $1 + 1 = 3$. Kierrettyssä leivässä on kahden eri taikinan koostumusta ja makua, ja kun ne vielä kohtaavat toisensa, ei tarvita montaakaan leivänpäällistä, jotta todellinen makujen moniäänisyys on koettavissa. Ja taas saatiin yksinkertaisella idealla maailmasta rikkaampi paikka.



Sulata taikinat ja muotoile ne samanmittaisiksi 50–60 cm:n tangoiksi.
Kierrä tangot toistensa ympärille.

Kohota leipää nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen
lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1–1,5 tunnin ajan.
Siivilöi tai ripottele jauhoja leivän pinnalle.

Lämmitä uuni 240 asteeseen ja laita leipä uuniin.
Anna paiston alussa voimakas höyrytys. Viiden minuutin kuluttua pudota
lämpö 190 asteeseen. Avaa höyrypelti viimeisen viiden minuutin ajaksi.
Kierretyn leivän paistoaika on 25–30 minuuttia.



Take Away -leipä

PORKKANA SEESAMLEIPÄTAINA

JYVÄINEN SEKALEIPÄTAINA

RUIS SEKALEIPÄTAINA

Kuvittele tyypillinen työntäyteinen päivä. Paiskit töitä tiukalla tahdilla, kun iloksesi huomaat, että hommat alkavat olla pulkassa ja onkin kotiinlähdön aika. Kotimatalla nappaat mukaan tuoreen leivän kätevässä alumiinivuoassa.

Tulet kotiin ja leikkaat vielä lämpimästä leivästä reilun siivun, jolle sipaiset suosikkilevitettäsi. Nautit leivän sohvalla rentoutuen ja perheesi kanssa kuulumisia vaihtaen. Yhtäkkiä tajuat, että kiire on jäänyt työpaikalle ja edessä on vain mukavaa ruoanlaittoa ja muuta kodin pikku askareita.

Ei hullumpi temppu pelkältä leivältä!



Sulata taikina. Voitele alumiinivuoaka ja ripottele siemeniä, pähkinöitä tai kuivattuja viikunoita vuoan pohjalle. Asettele taikina vuokaan ja kohota nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1–1,5 tunnin ajan.

Paista leipä vuoassa 200–215 asteen lämmössä 20–25 minuuttia.

Avaa höyrypelti viimeisen viiden minuutin ajaksi.

Kumoa hieman jäähtynyt leipä vuoasta.



Sämpylälajitelma

VOIT KÄYTTÄÄ KAIKKIA ERI TAIKINOITA

Hyvän sämpylälajitelman valmistamisessa suurin haaste on onnistua tekemään kaikista vaihtoehtoista yhtä houkuttelevia ja maistuvia. Yksi kikka on leikkiä ajatuksella, että sämpylät ovat kykykilpailun osanottajia, joista jokaisella on yksi omaperäinen erikoistaitonsa. Kun yhdellä on kaunis jauhotettu pinta, toisen pinnalla on unikonsiemeniä ja kolmannessa on vaikka pähkinärouhetta koristeena, löytää jokainen oman suosikkinsa. Makuasioiden paras puoli on, että yhtä ainoaa voittajaa ei ole pakko nimetä, vaan jokaisesta voi nauttia täysin rinnoin.



Sulata haluamasi taikinat ja paloittele niistä erimuotoisia sämpyläpaloja. Voit myös paloitella tasakokoisia taikinapaloja, pyörittää ne pyöreiksi ja tehdä niihin viiltämällä tai saksimalla erilaisia koristeluita.

Saat vaihtelua sämpylöiden pintaan kostuttamalla sämpylän pinnan vedellä ja käyttämällä sitä astiassa jossa on erilaisia siemeniä tai leseitä. Kohota sämpylöitä nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa noin 1 tunnin ajan.

Paista sämpylöitä 215–220 asteen lämmössä 12–15 minuuttia. Anna paiston alussa voimakas höyrytys. Avaa höyrypelti viimeisten minuuttien ajaksi.



Saaristolaisleipä

RUIS SEKALEIPÄTAIKINA

Saaristolaisleipä on todellinen kotimainen klassikko, josta me suomalaiset voisimme olla reilusti rinta rottingilla. Mietitäänpä asiaa hetki tarkemmin: makea leipä, pieni nokare voita pinnalle sipaistuna, päällä muutama siivu isoäidin reseptillä valmistettua sinappisilakkaa tai lasimestarin silliä, koristeena hyppysellinen persiljaa tai tilliä. Eikö tässä ole persoonallinen ja vastustamaton alkupala, jossa yhdistyy erityisen hienolla tavalla makea, hapan ja suolainen, ja joka pärjää vertailussa minkä tahansa ulkomaan herkun kanssa? Onneksi ainakin me itse tiedämme sen!



Sulata taikina ja kauli se soikeaksi levyksi. Levitä siirappia tasaisesti taikinan pinnalle, mutta ei aivan reunoihin asti. Rullaa taikina pidemmästä sivusta toiseen.

Kohota nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1–1,5 tunnin ajan. Kosteutuksen jälkeen voitele vielä pinta siirapilla.

Paista leipää 200–215 asteen lämmössä 20–25 minuuttia. Avaa höyrypelti viimeisten minuuttien ajaksi.



Rinkeli

JYVÄINEN SEKALEIPÄTAIKINA

Rinkeli vie ajatukset luonnollisesti Itä-Suomeen ja erityisesti Viipuriin, mutta kuten kaikki tietävät, perinteinen Viipurin rinkeli on itse asiassa makea pullankaltainen leivonnainen. Suolainen ja vaikkapa seesamin siemenillä päällystetty rinkeli on enemmän sukua saksalaiselle brezelille, jonka päälle tosin yleensä ripotellaan karkeaa merisuolaa. Mutta yhtäläistä on se, että myös brezel nautitaan lämpimänä ja nimenomaan oikean voion kera. Aivan kiellettyä ei ole laittaa siivun päälle vaikkapa kermaista juustoa tai pari ohutta keittokinkun viipaletta.



Sulata taikina ja muotoile se tangoksi, joka kapenee hieman päistään. Käännä taikinan päät ristiin kuvan mukaisella tavalla ja kostuta sen pinta. Yksi kätevä tapa kostuttaa leivän pinta on laittaa laakeaan astiaan tilkka vettä ja puhdas liina, ja käyttää leipä kosteassa liinassa. Tämän jälkeen voit käyttää leivän astiassa, jossa on siemeniä tai muita haluamiasi pintakoristeita.

Kohota leipä nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1–1,5 tunnin ajan. Voit halutessasi tehdä muutaman viillon leipään kohotuksen jälkeen.

Lämmitä uuni 240 asteeseen ja laita leipä uuniin. Anna paiston alussa voimakas höyrytys. Viiden minuutin kuluttua pudota lämpö 175 asteeseen.

Avaa höyrypelti viimeisen viiden minuutin ajaksi.

Rinkelin paistoaika on 20–25 minuuttia.



Rullapatonki

PORKKANA SEESAMLEIPÄTAINA

Patongin kotimaata ei tarvitse kauan arvuutella, niin synonyymi se on Ranskalle, jossa siltä ei yksinkertaisesti ole mitenkään mahdollista välttyä.

Ja kuka haluaisikaan, onhan se tuoreena ja tuoksuvana aivan omaa luokkaansa. Ei muuta kuin lautaselle muutama siivu patonkia ja pari tukevaa kolmiota tuoksuvaa homejuustoa ja nojatuolimatka Pariisiin voi alkaa. Jos homman haluaa ottaa paria astetta vakavammin, voi lasiin kaataa kyytipojaksi tilkan ranskalaista viiniä, laittaa Edith Piafia soimaan stereoihin ja lukea ääneen Victor Hugon Les Misérablesia. Alkukielellä totta kai!



Sulata taikina ja kauli isoksi soikeaksi levyksi. Voit halutessasi levittää taikinan päälle esimerkiksi tuorejuustoa ja yrttejä.

Rullaa taikina pidemmästä sivusta toiseen.

Asettele patonki pellille niin että taitekohta jää alapuolelle.

Tee täytepatonkiin syvä pitkä viilto ennen kohotusta.

Täytteetön patonki kannattaa viiltää vasta kohotuksen jälkeen.

Kohota patonki nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1 tunnin ajan.

Lämmitä uuni 240 asteeseen ja laita patonki uuniin.

Anna paiston alussa voimakas höyrytys. Viiden minuutin kuluttua pudota lämpö 175 asteeseen. Avaa höyrypelti viimeisen viiden minuutin ajaksi.

Patongin paistoaika on 15–20 minuuttia.



Focaccia

VÄLIMEREN TOMAATTILEIPÄTAKINA

Voi olla, että focaccian tyyppisen leivän alkuperäisen reseptin kehittivät jo muinaiset etruskit ja kreikkalaiset. Nykypäivänä focaccian kotimaassa Italiassa kilpailua alkuperäisyydestä käydään kuitenkin edelleen Genovan ja Barin välillä. Barilainen focaccia barese muistuttaa runsaine täytteineen jo pizzaa, kun taas riisutumpi focaccia genovese luottaa enemmän oliiviöljyllä ja merisuolalla maustetun leivän lumoon. Tämä versio on jotain kahden ääripään välistä. Focaccioita voi nauttia sellaisenaan, mutta niistä saa myös erinomaisia kerrosvoileipiä. Bellissima!



Sulata taikina ja painele se oliiviöljyllä voideltuun pyöreään alumiinivuokaan.

Voit tehdä focaccian myös vapaasti leivottuna suoraan leivinpaperin päälle pellille tai käyttämällä kahta taikinaa oliiviöljyllä voideltuun 1/1 GN vuokaan.

Kohota focaccia nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1 tunnin ajan. Painele kostutetuilla sormilla taikinan pintaa reilusti. Pinnalle voit laittaa esimerkiksi suolaa, pippuria, juustoa, tomaattia ja yrttejä.

Paista leipää 200–215 asteen lämmössä 15–20 minuuttia.

Avaa höyrypelti viimeisten minuuttien ajaksi.



Bagel

RUIS SEKALEIPÄTÄIKINA

Vaikka Bagelit ovat olleet viime vuosina suosittuja esimerkiksi New Yorkissa ja muissa trendikkäissä kaupungeissa, on näiden lounas- ja välipalaleipien perusresepti jo satoja vuosia vanha. Tämänkin herkun alkuperästä käydään kuumaa debattia, ja uskottavimman teorian mukaan bagelin tarina on saanut alkunsa Krakowan juutalaisten leipomoista. Meidän ruistaikinasta tehty versio ei ole maailman mittakaavassa täysin ainutlaatuinen, mutta piilee siinä kuitenkin selvästi suomalainen juju. Väliin graavilohta tai siikaa ja lusikallinen ranskankermaa... Kiitos kansojen yhteistyö!



Sulata taikina ja jaa se viiteen 120 g palaan. Muovaa paloista noin 17 cm mittaisia tankoja. Kiepauta tangot bagelin muotoisiksi. Paina liitoskohta hyvin kiinni, ettei se aukea kohotessa.

Kohota bageleita nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1 tunnin ajan.

Paista bageleita ensin höyryvuoassa yhdistelmäuunin höyrytoiminnolla 5 minuuttia. Höyrypaiston jälkeen voitele kananmunalla. Mikäli haluat pinnasta oikein kiiltävän, käytä voiteluun vain kananmunan valkuaista. Ripottele pinnalle siemeniä.

Kuumenna uuni 210 asteeseen ja paista 12–15 minuuttia.



Lounasleipä

VÄLIMEREN TOMAATTILEIPÄTAINA

Annoskoossa paistetun leivän paras ominaisuus on se, että siihen syntyy reilusti herkullisen rapeaa paistopintaa. Kun leipien pintoihin tekee ennen paistamista ristikkäin viiltoja, tulee pinnasta erityisen maistuva ja myös hauskan näköinen.

Lounasleipä on helppo leikata auki taskuksi ja täyttää oman maun mukaan.

Kokeile vaikka raikkaan salaatin ja mehevän sienikastikkeen yhteistyötä.

Kääräise leipä voipaperiin, keitä kahvit termospulloon ja lähde pienelle kävelyllä puistoon tai lähimetsään. Puistonpenkillä tai kannonnokassa istuessasi voit kiitellä itseäsi erinomaisista eväistä.



Sulata taikina ja jaa se kolmeen osaan. Muovaile taikinapalat pyöreiksi ja kauli tai taputtele noin 15 cm halkaisijan kokoisiksi leipäsiksi.

Voitele ne oliiviöljyllä ja tee ruudukkomaiset viillot pintaan.

Voit halutessasi ripotella pinnalle vaikka juustoraastetta.

Kohota leivät nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1 tunnin ajan.

Paista 200–215 asteen lämmössä 12–15 minuuttia.

Avaa höyrypelti viimeisten minuuttien ajaksi.



Ruokaisa porkkanaleipä

PORKKANA SEESAMLEIPÄTAINA

Joskus leivän haluaa oikeasti olevan aterian veroinen. Silloin se kannattaa täyttää jo ennen uuniin laittamista. Kun höyryävän kuumana uunista otettu täytetty leipä nostetaan ruokapöytään, herää ruokahalu takuuvarmasti paatuneimmallakin karppaajalla. Leivän täytteeksihän voi valita vaikka mitä hyvää ja terveellistä, kuten kalaa, vähärasvaista kinkkua, kalkkunaa tai juustoja ja kasviksia. Täytetty leipä on kevyt ja terveellinen vaihtoehto, joka hyvän salaatin kanssa on mitä mainioin lounas tai päivällinen.



Sulata taikina ja anna sen nousta lähes kaksinkertaiseksi.
Kauli taikina soikeaksi noin 1 cm paksuiseksi levyksi.
Pistele levyyn haarukalla reikiä ja levitä pinnalle tuorejuustoa, smetanaa tai fetajuustotäytettä. Levitä päällimmäiseksi lohta.
Jätä taikinan reunaan hieman täyttämättä, jotta täytteet pysyvät paremmin leivän päällä.

Paista leipää 200 asteen lämmössä 12–15 minuuttia.
Avaa höyrypelti viimeisten minuuttien ajaksi.



Kalaleipä

RUIS SEKALEIPÄTAIKINA

Leivän ei todellakaan tarvitse aina olla leivän muotoinen. Taikinasta voi muotoilla melkein mitä vaan, mutta suunnitteluvaiheessa on silti hyvä pitää mielessä, että taikina turpoaa melko paljon kypsyessään. Kannattaa kuitenkin kokeilla villimpiäkin ideoita, sillä vain yrityksen ja erehdyksen kautta oppii minkälaiset mallit pysyvät muodossaan uunissa. Kokeile aluksi vaikka tätä veikeää kalaleipää, jolla varmasti ilahdutat pikkuväkeä lastenkutsuilla ja miksei varttuneempiakin kutsuvieraita. Näitä ahdin antimia on helppo saada satimeen!



Sulata taikina ja muotoile se kalan malliseksi.
Leikkaa saksilla kalalle pyrstö sekä terävällä veitsellä leivän pintaan koristeviillot.

Kohota kalaleipä nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1 tunnin ajan.

Lämmitä uuni 240 asteeseen ja laita leipä uuniin. Anna paiston alussa voimakas höyrytys. Viiden minuutin kuluttua pudota lämpö 175 asteeseen. Avaa höyrypelti viimeisen viiden minuutin ajaksi.
Kalaleivän paistoaika on 20–25 minuuttia.



Rapuleipä

JYVÄINEN SEKALEIPÄTAIKINA

*Joskus hassut ideat ovat enemmänkin kuin paikallaan.
Rapujuhlat ovat perinteisesti riehakkaat juhlat, ja huomaavainen isäntä tai emäntä varmistaa, että juhlatunnelma syntyy heti kättelyssä.
Rapuleipä on kuin piste i:n päällä, sen nähdessään ei voi muuta kuin tulla hyvälle tuulelle. Nyt saa oikein luvan kanssa irrotella, muutakin kuin saksia!
Vaikka rapuja syödään perinteisesti alkupalaksi paahtoleivän päällä, juhlat jatkuvat usein pitkään ja nälkä ehtii yllättää toisenkin kerran, ja silloin vähän hassumpi leipä tekee varmasti kauppansa.*



Sulata taikina ja jaa se kahdeksaan osaan, joista viisi on noin 80 g ja kolme noin 65 g. Pyörittele palat palloiksi. Asettele pallot ravun muotoon.

Laita pienemmät pallot ravun saksiksi ja pyrstöksi.

Kohota rapuleipä nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1–1,5 tunnin ajan.

Leikkaa saksilla ravulle sakset ja pyrstö. Saat pinnasta punaisen kun ripottelet päälle paprikajauhetta.

Lämmitä uuni 200–215 asteeseen ja laita leipä uuniin. Anna paiston alussa voimakas höyrytys. Avaa höyrypelti viimeisen viiden minuutin ajaksi.

Rapuleivän kokonaispaistoaika on 20 minuuttia.



Lettileipä

PORKKANA SEESAMLEIPÄTAIKINA

Kun käsillä oleva tilaisuus on sen verran ainutlaatuinen, että jokainen yksityiskohta halutaan viimeistellyksi, kannattaa leipäänkin suhtautua hiukan vakavammin. Letittäminen on oiva tapa tehdä hyvästä vieläkin parempaa. Lopputulos on ulkonäöltään huomattavasti juhlavampi ja leipään tulee myös enemmän hyvänmakuista paistopintaa. Mutta tästähän on kaksi täysin vastakkaista koulukuntaa: toiset haluavat syödä leivästä aina kantapalat, toiset taas saattavat leikata kuoret kokonaan pois. Lettileipä on ehdottomasti ensimmäisen koulukunnan leipä!



Sulata taikina ja jaa se kahteen osaan, niin että suurempi pala on 420 g ja pienempi 180 grammaa. Jaa molemmat palat vielä kolmeen osaan ja muotoile kaikista samanmittaisia tankoja kuvan mukaisesti.

Letitä pienemmät kolmen tangon letiksi. Tee samanlainen letti isommista tangoista. Kostuta isompi letti keskeltä vedellä, nosta pienempi letti isomman päälle ja painele se varovasti kiinni.

Kohota lettileipä nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa noin tunnin ajan. Jauhota pinta kevyesti esimerkiksi vehnäjäuholla tai ripottele pinnalle siemeniä.

Lämmitä uuni 240 asteeseen ja laita leipä uuniin. Anna paiston alussa voimakas höyrytys. Viiden minuutin kuluttua pudota lämpö 175 asteeseen.

Avaa höyrypelti viimeisen viiden minuutin ajaksi.

Lettileivän paistoaika on 20–25 minuuttia.



Antipastoleipä

PORKKANA SEESAMLEIPÄTAKINA

RUIS SEKALEIPÄTAKINA

Turkkilaisilla on mezet, italialaisilla antipastot ja espanjalaisilla tapakset. Kyseessä on joka tapauksessa sama, suorastaan nerokas idea, eli koota pieniä herkullisia suupaloja ruokahalua herättäväksi alkupalaksi. Viinirypäletertun muotoon tehdystä antipastoleivästä on helppo murtaa paloja, joiden kanssa voi nautiskella ilmakuivattua kinkkua, marinoituja artisokan sydämiä tai vaikkapa sardiineja. Antipastojen ainoa ongelma on, että usein niitä tekisi mieli syödä vatsan täydeltä. Mikään laki ei kuitenkaan estä rakentamasta kokonaista illallismenua niiden varaan!



Sulata kaksi taikinaa ja jaa molemmat yhdeksitoista noin 50 g palaksi. Asettele 10 taikinapalloa pellille rypäleen muotoon. Ota viimeinen taikinapallo tummemmasta taikinasta, muotoile siitä eläväinen lehti ja aseta se koristeeksi vaaleamman tertun laidalle. Tee sama tummemmalle tertulle.

Kohota leipä nostatuskaapissa tai yhdistelmäuunissa 38–40 asteen lämmössä ja 55–65 % suhteellisessa kosteudessa 1–1,5 tunnin ajan.

Paista leipää 200–215 asteen lämmössä noin 15 minuuttia. Avaa höyrypelti viimeisten minuuttien ajaksi.



www.myllynparas.fi/horeca