

No Knead Bread



- 7,5 dl vehnä jauhoja
- 0,25 tl kuivahiivaa
- 1,5 tl suolaa
- reilu 3,5 dl lämmintä vettä

Sekoita vehnä jauhot, kuivahiiva ja suola kulhossa. Lisää vesi. Sekoita puuhaarukan avulla tasaiseksi löysäksi taikinaksi. Peitä kulho foliolla ja jätä yön yli (12-18 tunniksi) lämpimään huonelämpötilaan tekeytymään. Taikina on valmis kun sen pintaan on noussut kuplia. Jauhota työtaso ja kaada taikina sille. Ripottele jauhoa myös taikinan päälle ja käännä leipä muutamaan kertaan itsensä yli (taittaen). Peitä kelmulla ja jätä noin 15 minuutiksi lepäämään.

Muotoile taikina pyöreän leivän muotoiseksi, jauhoita puuvillaliina hyvin ja nosta taikina sen päälle. Ripottele runsaasti jauhoa leivän päälle ja taita puuvillakangas sen päälle. Voi käyttää peittämiseen myös toista liinaa. Jätä taikina lepäämään kahdeksi tunniksi. Taikina on valmis kun se on kohonnut noin tuplakokoiseksi ja taikina palaa muotoonsa kun sitä painaa kevyesti sormella.

Laita uuni kuumentamaan 225 asteeseen sillä aikaa kun leipä nousee liinan alla. Nosta kannellinen valurautapata uuniin lämpenemään. Iittalan Sarpaneva-pata on juuri sopivan kokoinen tälle leivälle. Nosta kuuma pata pöydälle ja siirrä taikina varovasti siihen. Nosta liinan alta ja kiepauta

taikina pataan. Ravistele tarvittaessa hieman pataa, että taikina asettuu tasaisesti pohjalle.

Paista leipää kannen alle 30 minuuttia. Poista kansi ja paista vielä 15-30 minuuttia kunnes leipä on kullanuskea ja kopsahtaa ontosti kuorta kopautettaessa. Jäähdytä metalliritilän päällä.

Revision #4

Created 14 November 2020 13:04:17 by Klaus

Updated 11 June 2021 17:21:40 by Klaus