

Kotitekoinen leipä

Olen muokannut Laura Calderin ranskalaisen "Boule"-leivän reseptistä yksinkertaistetun ja helpon vuokaleipäreseptin. Vuokaleipä on mielestäni helpompi siivuttaa ja palat sopivat paremmin leivänpaahtimeen. Tällä reseptillä leipä onnistuu aina, on pinnaltaan rapea, sisältä kuohkea ja ihanan maalaisleivän makuinen:

- 460 g jauhoja
- ¼ tl kuivahiivaa
- 1½ tl suolaa
- halutessasi voit lisätä taikinaan esim. auringonkukan siemeniä, pähkinämurskaa,...
- 375 ml kylmää vettä

Sekoita kuiva-aineet kulhossa ensin keskenään ja vasta sen jälkeen veden kanssa. Taikinaa ei tarvitse lainkaan vaivata! Peitä taikinakulho tuorekelmulla tms. ja anna sen seistä huoneen lämmössä yön yli (vähintään 12 tuntia).

Kaavi nostatettu taikina varovasti öljytyllä leivinpaperilla suojattuun mielellään metalliseen vuokaan. Anna taikinan nousta 2 tuntia vedottomassa paikassa. Ripottele sen jälkeen päälle auringonkukan siemeniä tms.

Paista leipä uunissa 225°C 35. Rapean pinna varmistamiseksi kaada alussa vähän vettä uunin pohjalle.

