

Vuokaleipiä leivontaohje pyöreästä taikinasta



Leikkaa taikina puoliksi ja litistä puolikkaita hieman, jotta ne sopivat vuokaan.



Nostele leivät ripotteeseen, esimerkiksi siemensekoitukseen tai parmesaanijuustolastuihin. Nosta taikina vuokaan ripotepinta ylöspäin. Voit vaihtoehtoisesti jauhottaa ja viillottaa leivät nostatuksen jälkeen.



Nostata joko nostatuskaapissa 40-60 minuuttia, huoneenlämmössä 1½-1 tuntia tai yön yli kylmiössä hyvin peiteltynä noin 12 tuntia.



Paista kohotettuja leipiä uunissa 180-190 asteessa noin 20-25 minuuttia. Anna jäähtyä 10-15 minuuttia.