

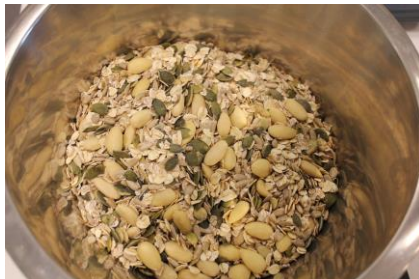
Pyöreän leivän leivontaohje 7-viljan leipätaikinasta



Leikkaa taikina puoliksi.



Mikäli haluat hunajaisen maun leivälle, paina taikina ensin leikkuulaudalla littanaksi ja kaada päälle hunajaa.



Nosta taikina leivinpaperoidun pellin päälle ripotepinta ylöspäin. Nostata joko nostatuskaapissa 30-40 minuuttia, huoneenlämmössä 1-1½ tuntia tai yön yli kylmiössä hyvin peiteltynä noin 12 tuntia.



Paina taikina ripotteeseen leikkuupinta alaspäin. Litistä taikinaa samalla painamalla reilusti. Näin taikinasta muodostuu pyöreä ja littana leipä. Voit vaihtoehtoisesti jauhottaa ja viillottaa leivät nostatuksen jälkeen.

Pyöreän leivän leivontaohje 7-viljan leipätaikinasta



Paista kohotettuja leipiä uunissa 180-190 asteessa noin 18-22 minuuttia. Anna jäähtyä 10-15 minuuttia.



Erilaisilla taikina- ja ripoteyhdistelmillä saat tehtyä erilaisia leipiä. Ripotteena voit käyttää kurpitsansiemeniä ja muita siemeniä tai vehnätaikinoihin parmesanjuustolastua.