



pataleipää

Ina-Janine Johnsen




Pataleipää

INA-JANINE JOHNSEN

SUOMENTANUT KIRSI KOKKONEN



Werner Söderström Osakeyhtiö



Norjankielinen alkuteos *Elterfritt brød og himmelske kaker* ilmestyi Norjassa 2013.
Copyright © Gyldendal Norsk Forlag AS 2013.

[All rights reserved.]

Alkuperäiskustantaja Versal Forlag

Valokuvat: Ina-Janine Johnsen

Sisuksen ulkoasu: Lise Mosveen

Suomenkielinen laitos:

© WSOY, 2015

Suomennos: Kirsi Kokkonen

Taitto: Jukka Iivarinen / Vitale Ay

ISBN: 978-951-0-41318-0

Painettu EU:ssa

Sisällys

Alkusanat 5

LEIVÄT 6

Pataleipä – mitä se on? 9

Valmistustekniikka 9

Yleisimpiä kysymyksiä 11

Neljä valmistustapaa 13

Pataleivän edut 13

TAVALLISET LEIVÄT 16

Perusleipä 19

Leseleipä 21

Neljän siemenen leipä 23

Kauraleipä 25

Ruisleipä 27

Half and half -leipä 29

ERIKOISLEIVÄT 30

Salvialla, cheddarilla ja sinapilla
maustettu leipä 33

Mustapippurilla ja parmesaanilla
maustettu leipä 35

Unikonsiemenleipä 37

Porkkana-kurpitsansiemenleipä 39

Peruna-rosmariinileipä 41

Kvinoaleipä 43

Hunajalla ja saksanpähkinöillä
maustettu spelttileipä 45

Olutleipä 47

Polentaleipä 49

TÄYTELEIVÄT 50

Sipulileipä 53

Valkosipulileipä 55

Juustoleipä 59

Pestoleipä 61

Pekonileipä 63

MAKEAT LEIVÄT 64

Pain au chocolat 67

Kaneli-rusinaleipä 69

Aurinkokuivatuuilla aprikooseilla
maustettu myslileipä 71

Mustikka-kauraleipä 73

Kotikaljaleipä 75

Joululeipä 77

PIENET LEIVÄT 78

Patongit 81

Ciabattat 83

Focaccia 85

Sämpylät 87

Hakemisto 88



Ruisleipä

Kuten kaikessa ruoanlaitossa, myös leivän leipomisessa voi tehdä kokeiluja. Tämä ruisleipä on juuri sellaista, mistä pidän. Se on kiinteää, mutta kuitenkin ruisleiväksi ilmavaa, ja erittäin mehevää. Leikkaa leipä ohuiksi viipaleiksi ja tarjoile se sillin tai savulohen ja munakokkelin kera. Tietysti myös juusto sopii erinomaisesti ruisleivän päälle.

Ainekset

6 dl vehnä jauhoja
3 dl karkeita täysjyväruisjauhoja
50 g pellavansiemeniä
1 ½ tl suolaa
½ tl kuivahiivaa
5 dl vettä

uuninkestävä, kannellinen pata tai vuoka (24 cm tai 4,2 l)

Sekoita kuivat aineet keskenään suuressa kulhossa. Lisää vesi ja sekoita tasaiseksi taikinaksi. Peitä kulho muovikelmulla tai kannella ja jätä työtasolle 12–18 tunniksi.

Laita työtasolle pala leivinpaperia ja ripotele sen päälle runsaasti jauhoja. Kaada taikina leivinpaperille, voit käyttää apuna nuolijaa. Jos taikina on hyvin kosteaa, ripotele päälle jauhoja. Ota yksi taikinan reunoista ja taita se keskelle. Ota seuraava reuna ja taita keskelle. Voit tehdä näin jopa 10 kertaa, kunnes alat tuntea taikinassa hieman vastusta ja se alkaa pysyä muodossaan. Jos taikina on liian tahmeaa, ripotele väleihin lisää jauhoja. Käännä taikina taitettu puoli alaspäin. Peitä taikina. Voit esimerkiksi laittaa taikinan päälle kulhon nurin päin. Anna taikinan kohota työtasolla 2 tuntia.

Aseta uuninkestävä, kannellinen pata tai vuoka kylmään uuniin. Kun taikina on kohonnut 1 ½ tunnin ajan, laita uuni lämpenemään 250-asteiseksi.

Ota kuuma pata uunista, kun taikina on täysin kohonnut. Nosta taikina leivinpaperin avulla ja kaada se kuumaan pataan. Taitettu puoli on nyt ylöspäin. Jos taikina on padassa hieman epätasaisesti, voit ravistella sen kevyesti parempaan asentoon.

Laita kansi padan päälle ja laita pata lämpimään uuniin. Paista 30 minuuttia. Ota kansi pois ja laske lämpötila 200 asteeseen. Paista vielä 15 minuuttia.

Ota leipä pois padasta ja anna sen jäähtyä ritilän päällä.