

RESEPTI

Maalaisleipä

Helppo

1 h 0 min



2 LEIPÄÄ

35 g hiivaa

1 rkl karkeaa suolaa

6 dl vettä

17 dl vehnä jauhoja

1 rkl oliiviöljyä (pellille)



Tämän herkullisen reseptin valmistukseen tarvitaan vain 15 g Nutellaa® henkeä kohden!

VALMISTUS

- 1 Lämmitä vesi kädenlämpöiseksi (37 astetta), kaada tilkka siitä murustetun hiivan kanssa kulhoon ja sekoita kunnes hiiva on liuennut.
 - 2 Lisää loput vedestä sekä suola ja sitten jauhot, vähän kerrallaan. Työstä koneella 5-7 minuuttia. Taikinan tulee olla aika löysää, näin leivästä tulee ilmava.
 - 3 Anna taikinan kohota liinan alla vedottomassa paikassa huoneenlämmössä 2 tuntia.
 - 4 Voitele pelti oliiviöljyllä. Esikuumenna uuni 250 asteeseen.
 - 5 Laita uunin pohjalle kulhollinen vettä (josta muodostuu höyryä). Paista leipiä 15-20 minuuttia uunin toiseksi alimmalla tasolla, kunnes ne ovat saaneet ruskean kuoren. Ota vesikulho uunista, alenna lämpö 180 asteeseen ja paista vielä 30 minuuttia. Anna leipien jäähtyä ritilällä ilman liinaa.
- Leikkaa leivästä siivu, kun se on hieman jäähtynyt ja nauti Nutellan ja hyvän seuran kanssa!

Jos tykkäät, jaa somessa #nutellarecipe