

RECEPT

# Maalaisleipä

Easy

1 h 0 min



## 2 LEIPÄÄ

35 g hiivaa

1 rkl karkeaa suolaa

6 dl vettä

17 dl vehnä jauhoja

1 rkl oliiviöljyä (pellille)



**För att tillaga detta läckra recept är 15g Nutella per person lagom för att avnjutas!**

## 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**