

PORKKANA-SIEMENLEIPÄ (vuokaleipä kylmäkohotuksella)

Ainesosat

0,5 l Vettä

Puolikas (25 g) Hiiva

1,5 tl (n. 5 g) Suolaa

2 rkl (oliivi)Öljyä

1 tl (n. 5 g) Agavesiirappia

n. 100 g Porkkanaraastetta (yksi keskikokoinen porkkana)

0,5 dl Pellavansiemeniä

0,5 dl Auringonkukan siemeniä (paahdettuna)

5 dl Riisijauhoa

3,5 dl Maissijauhoa

Valmistus

Liota hiiva veteen (saa olla kylmää) ja lisää joukkoon loput ainekset (jauhot viimeisenä) ja sekoita.

Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun tai voideltuun vuokaan ja laita leivinliinan alle jääkaappiin kohoamaan. Suositus kylmäkohotukselle on 12-20 h, mutta vähän vähemmälläkin kohottamisella on minulla onnistunut. Kuumenna uuni 200 °c (kiertoilma 175 °c) ja paista n. *1 tunti.

HUOM! Gluteeniton taikina kohotetaan vain kerran, joten sen voi laittaa suoraan leipävuokaan jääkaappiin kohoamaan.

* Paistoaika riippuu paljon uunista ja vuoasta. Itse olen käyttänyt leipävuokaa paksureunaisempaa uunivuokaa, koska leipävuokani on liian pieni 0,5 litran taikinalle. Jos laitan uunivuoassa olevan leivän suoraan jääkaapista vasta lämpenevään uuniin, niin paistoaika saa olla n. 1,5 h.