

# Appelsiini-siemenleipä

Herkullinen ja helppo leipäohje, joka sopii loistavasti myös herkkävatsaisille. Leipä on luontaisesti gluteeniton ja se on valmistettu ilman hiivaa.

1 kappale



Vaikeustaso 1

● up to 60 Min.



## Ainekset::

### Leipätaikina:

- 5 dl gluteenittomia kaurajauhoja
- 5 dl tattarijauhoa
- 1 dl auringonkukansiemeniä
- 1 dl kurpitsansiemeniä
- 1 rkl psylliumia
- 1,5 tl suolaa
- 1 tl Dr. Oetker Ruokasoodaa
- 1 tl Dr. Oetker Luomu Leivinjauhetta
- 2 rkl kookosöljyä
- 5 dl puristettua appelsiinimehua

## Valmistus:

Laita pata kansineen uunin keskitasolle ja kuumenna uuni 225 asteeseen.

Purista appelsiinien mehu mehupuristimella.

Lisää taikinakulhoon kaikki ohjeen kuivat aineet. Lisää kuivien aineiden joukkoon puristettu appelsiinimehu ja sekoita taikina sähkövatkaimella huolellisesti sekaisin.

Ota pata pois uunista ja vuoraa se leivinpaperilla. Kumoa taikina pataan, lisää kansi päälle ja paista noin 30 minuuttia. Ota tämän jälkeen kansi pois padan päältä ja jatka leivän paistamista vielä noin 15-20 minuuttia, kunnes leivän pinta on kauniisti paahnutunut.