

Gluteeniton hiivaleipä

Gluteenittoman hiivaleivän resepti

noin 20 viipaletta    Vaikeustaso 2  up to 20 Min.



Ainekset::

Hiivataikina:

- 4 dl gluteenitonta jauhoseosta
- 2 dl tattarijauhoa
- 2 dl maissitärkkelystä
- 14 g kuivahiivaa
- 1 tl suolaa
- 2 dl auringonkukansiemeniä ja muita siemeniä sekoituksena
- 1,5 dl vesi kädenlämpöisenä
- 2,5 dl piimää

- 1** Sekoita jauhoseos, tattari- ja maissijauhot hiivan kanssa. Lisää loput ainekset ja sekoita voimakkaasti noin 5 min kunnes taikina näyttää tasaiselta. Laita liina taikinakulhon päälle, kulho lämpimään paikkaan ja anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.
- 2** Vaivaa taikinaa jauhotetulla alustalla ja muotoile siitä noin 30 cm kokoinen leipä. Nosta leipä uunipellille leivinpaperin päälle ja anna kohota uudelleen liinalla peitettynä noin 30 minuuttia. Lämmitä uuni 220 asteiseksi.
- 3** Voitele leipä vedellä ja aista uunin keskitasolla noin 30 minuuttia. Anna jäähtyä ritilän päälle nostettuna peittämättä.