

Pariisinleipä ja yrttivoi

Vehnäleipä ja yrttivoi sopivat niin keittoaterialle kuin brunssille ja välipalallekin.

noin 30 annosta



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Hiivataikina:

6 dl vehnä jauhoja
5 dl hiivaleipävehnä jauhoja
14 g kuivahiivaa
5 dl kädenlämpöistä vettä
2 tl suolaa
1 dl oliiviöljyä

Yrttivoi:

375 g pehmeää voita
1 - 2 rkl karkeaa merisuolaa
2 rkl oliiviöljyä
tuoretta basilikaa
tuoreita yrttejä (timjamia,
rosmariinia ja ruohosipulia)
1 kynsi valkosipulia

1 Leipä:

Mittaa vesi, öljy ja suola yleiskoneen kulhoon. Sekoita hiiva pieneen määrään jauhoja ja lisää nesteeseen. Lisää muutama desilitra jauhoja ja vatkaa taikinaan ilmaa. Lisää loput jauhot erissä ja vaivaa taikina rauhallisesti tasaiseksi ja kimmoisaksi. Anna kohota lämpimässä paikassa liinalla peitettynä vähintään puoli tuntia.

- 2 Älä vaivaa taikinaa enempää. Ripottele taikinan pinnalle hieman jauhoja ja irrota taikina kulhon reunoista ja vieritä taikina alustalle. Ripottele lisää jauhoja taikinan päälle ja muotoile varovasti taikina n. 40 cm pitkäksi soikeaksi taikinalevyksi. Halkaise taikina levy pitkittäin taikinarullaa avuksi käyttäen. Puolita vielä halkaistut taikinapitkot ja siirrä ne pellille ja lämpimään vielä n. 20min. kohoamaan. **Lämmitä uuni 225 asteiseksi.** Leikkaa vinosti vielä viillot jokaiseen taikinapalaan. **Paista uunin alaosassa noin 25 min.**

3 Yrttivoi:

Sekoita voi, lusikallinen suolaa ja oliiviöljy keskenään. Pese basilika ja timjami tarvittaessa ja nypi lehdet oksistaan. Soseuta basilika ja voi. Kuori valkosipulinkynsi ja leikkaa hienoksi silpuksi ja sekoita voin joukkoon. Pese Rosmariini, nypi neulaset oksasta ja leikkaa hienoksi silpuksi. Pese Ruohosipuli ja saksi pieniksi rulliksi. Lisää Rosmariini, Ruohosipuli ja Timjami yrttivoihin. Lisää suolaa mikäli tarpeellista.