

Pataleipä

Rapeakuorinen mehevä vehnäleipä.

1 kappale



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Hiivataikina:

3,5 dl vesi

2 tl suolaa

7 g kuivahiivaa

7 dl vehnäjauhoja

1 rkl ruokaöljyä

- 1 Mittaa kylmä vesi leivontakulhoon ja liuota suola siihen. Lisää jauhot ja kuivahiiva. Sekoita tasaiseksi. Taikinaa ei tarvitse vaivata. Peitä kulho tiiviisti kelmulla ja anna seistä huoneenlämmössä 12-24 tuntia.
- 2 Laita 2 litran vetoinen rautapata tyhjänä uuniin ja lämmitä uuni 250 asteiseksi. Poista kelmu, ripottele taikinan päälle hieman jauhoja ja kääntele taikinaa muutaman kerran esimerkiksi lastalla. Anna seistä 30 minuuttia. Nosta pata uunista, voitele ruokaöljyllä. Kaada taikina pataan. Sulje pata, nosta uuniin ja paista leipää 30 minuuttia. Poista kansi ja anna leivän paistua vielä 15 minuuttia tai kunnes pinta on kauniin värinen. Kumoa leipä padasta ja anna jäähtyä ritilän päällä peittämättä, niin pinta pysyy rapeana.