

Suklaaleipä

Paista brunssille takuuvarma hitti – leipä, joka saa makunsa suklaasta, appelsiinista ja mantelista. Leipä on parasta vastapaistettuna.

2 kappaletta



Vaikeustaso 2



up to 120 Min.



Ainekset::

Hiivataikina:

5 dl maitoa tai vettä

7 g kuivahiivaa

2 rkl fariinisokeria

2 tl suolaa

noin 10 dl vehnä jauhoja

1 ps Dr. Oetker Tummaa

Leivontasuklaata (100 g)

1 kpl appelsiinia (raastettu kuori)

1 ps Dr. Oetker Mantelirouhetta (50 g)

3 rkl rypsiöljyä

- 1 Lämmitä neste kädenlämpöiseksi (37 astetta). Liuota hiiva nesteeseen. Lisää sokeri ja suola. Alusta joukkoon vähän kerrallaan vehnä jauhot aluksi vatkat. Lisää alustuksen loppuvaiheessa suklaa, yhden appelsiinin raastettu kuori, mantelirouhe ja öljy. Anna kohota kaksinkertaiseksi vedottomassa paikassa.
- 2 Kumoa taikina jauhotetulle pöydälle. Muotoile taikinasta jauhotetuilla käsillä kaksi pitkänomaista leipää. Jos taikina on kovahkoa, voit myös tehdä letitetyt leivät pullapitkon tyyliin. Kohota noin 30 minuuttia liinalla peitettynä.
- 3 Paista leipiä 200-asteisessa kiertoilmauunissa noin 25 minuuttia. Tarkkaile leipiä kypsennyksen aikana. Jos pinta uhkaa tummua liikaa, mutta leipä ei tunnu kypsältä, niin peitä foliolla. Voit paistaa leivät myös leipävuossa.

Tarjoile uunituoreena.