


Vegaaniset pikkuleivät

Kääri ihanat vegaaniset keksit pakettiin ja anna itse leivottu joululahja läheiselle.

20 kappaletta    Vaikeustaso 1  up to 35 Min.



Ainekset::

Vaalea taikina:

50 g margariinia
1,25 dl tomusokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
2 dl vehnä jauhoja
2 rkl kylmää vettä

Tumma taikina:

2 dl vehnä jauhoja
0,25 dl kaakaojauhetta
50 g margariinia
1,25 dl tomusokeria
2 rkl kylmää vettä

Valmista vaalea taikina mittaamalla kaikki ainekset kulhoon ja vaivaamalla käsin tasaiseksi taikinaksi. Kääri taikina tuorekelmuun ja aseta jääkaappiin noin 10 minuutiksi.

Valmista tumma taikina sekoittamalla keskenään vehnä jauho ja kaakaojauhe ja lisäämällä sitten joukkoon loput ainekset. Vaivaa käsin taikinaksi, kääri taikina tuorekelmuun ja aseta jääkaappiin noin 10 minuutiksi.

Kauli vaalea taikina puolen sentin paksuiseksi suorakulmioksi kahden leivinpaperiarkin välissä. Kauli tummasta taikinasta samankokoinen levy niin ikään kahden leivinpaperiarkin välissä. Aseta tumma taikinalevy vaalean taikinalevyn päälle ja painele levyt yhteen. Kääri taikina rullalle aloittaen pitkästä sivusta, kääri rulla tuorekelmuun ja aseta jääkaappiin 20 minuutiksi.

Lämmitä uuni 180 °C:seen (tasalämpö), kiertoilmuuni 155 °C:seen. Leikkaa taikinarullasta noin sentin paksuisia kiekkoja, aseta kiekot leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja paista uunin keskitasolla noin 25 minuuttia. Anna kypsien pikkuleipien jäähtyä ritilän päällä.



Dr. Oetker Suomi Oy

Vinkki:

Jos haluat pikkuleivistä shakkiruutuja, kauli kumpikin taikina sentin paksuiseksi levyksi ja leikkaa levyt sentin levyisiksi suikaleiksi. Aseta vaaleita ja tummia suikaleita vuorotellen vierekkäin ja päällekkäin kiinni toisiinsa. Leikkaa neliöiksi ja paista uunissa.

