

Retsept: Leib

KOOSTIS (ühe leiva kohta):

1. päeval: <ul style="list-style-type: none">• 333 ml käesooja vett• 100 g rukkijahu 2. päeval: <ul style="list-style-type: none">• 2 tl peensoola• 0.5 dl suhkrut• 100 g rukkijahu• 200 g nisujahu• võiga määratud vorm (enne teha valmis)	Seemned: <ul style="list-style-type: none">• 1 peotäis rosinaid• 1 spl köömneid• 2 spl seemnesegu (kõrvitsaseemned, päevalilleseemned, seedrimänni seemned)• 2 spl linaseemneid• 2 spl kanepiseemneid• leiva peale seesamiseemneid ja päevalilleseemneid
--	--

VALMISTAMINE:

1. päeva hommikul: Võta leivapoeg külmkapist välja. Võta kaas pealt ära ja jäta terveks päevaks seisma.

1. päeva õhtul: Pane leivapoeg suurde kaussi. Lisa 333 ml käesooja vett ja 100 g rukkijahu, sega korralikult läbi. Kata rätikuga ja jäta sooja kohta ~12 tunniks seisma (mida kauem, seda parem).

2. päeva lõuna paiku: Lisa kääritatud juuretisele 2 tl soola ja 0.5 dl suhkrut. Lisa juurde 100 g rukkijahu ja 200 g nisujahu. Sõtku kuni hääl „lurts“. Nüüd võta järgmiseks korraks leivapoeg – jäta see lahtise karbi sisse kerkima ning päeva lõpus sulge kaanega ja pane külmkappi. Nüüd võid leivatainale lisada rosinaid, seemneid jms. Sõtku tainas kokku ning pane vormi. Tee sõrmega kolm „armastuse“ auku, lisa peale seemneid ja jäta tainas rätiku alla kerkima ~4 h. Las leib kerkib vähemalt senikaua, kuni tainas on vormi ääreni ulatunud.

2. päeva õhtul ehk 4 tundi pärast kerkimist – küpsetamine:

250 kraadi juures 20 minutit

220 kraadi juures 15 minutit

200 kraadi juures 15 minutit

180 kraadi juures 20 minutit

Kui leib läheb kõrbema, siis panna veega täidetud kaus ahtu põhja või pintseldada temperatuuri muutmisel veega. Mina pintseldan iga kord temperatuuri muutmisel. Valmis leib panna rästi alla veidikeseks seisma.

