

Leivategijad võistlesid

REPRO

Sel sügisel võttis meie kogenuim leivaküpsetaja, firma Leibur, nõuks koduste leivategijate teadmised kokku koguda, korraldades konkursi.

Konkursile said retsepte esitada kõik ning finaali pääses seitse retsepti. Lõppvooru jõudnute hulgest selgitas žürii omakorda välja parima, kelle leivaretsepti võtab Leibur ka tootmis-

Enamik konkursile esitatud leibadest olid aga tehtud mitmesuguste lisanditega, pakkudes seega väga erinevaid maitseelamusi.

Triinu rukkileib

Koostis

1. päev

- 0,5 l vett
- 2 sl juuretist
- 3–4 dl rukki täisterajahu
- 2–3 sl linnaseekstrakti

2. päev

- 1,5–2 tl soola
- 1 dl suhkrut
- 1,5–2 tl köömneid
- 2 sl kooritud kanepiseemneid
- 0,5 dl rukkikliisid
- 0,5 dl linnasejahu
- 2–3 dl rukki täisterajahu

Valmistusõpetus

Segage leige vesi juuretise ja linnaseekstraktiga. Lisage nii palju jahu, kuni tekib hapukoorepaksune segu. Katke nõu rätikuga ning jätke 12 tunniks sooja kohta hapnema. Lisage sool, suhkur, seemned, köömned, kliid ja jahud. Segage tainas korralikult läbi. Vooderdage vorm küpsetuspaberiga ning tõstke tainas vormi. Siluge leib märja käega ühtlaseks ja tehke leivale kolm “nabaauku”.

Katke rätiga ja jätke sooja kohta kerkima. Leivad on ahjupanekuks valmis 2–4 tunni pärast.

Eelsoojendage ahi 250 kraadini. Küpsetage 220 kraadi juures 20 minutit, seejärel 200 kraadi juures veel 40 minutit.

Ahjust tulnud kuum leib pange märja rätiku sisse 30 minutiks jahtuma.

Triin Kuus



Tomati-sibulaleib

Koostis

- 200 g rukkijahu
- 200 ml leiget vett
- 2,5 sl juuretist
- 2 sl fariinsuhkrut
- 2 tl soola
- 2 sl tomatipastat
- 1 sibul (ca 50 g)

Valmistusõpetus

Segage kokku 2 sl juuretist, vesi ja ca 50 g rukkijahu. Pange tainas suure villase rätiku sisse ja jätke u 36 tunniks sooja kohta seisma.

Seejärel lisage suhkur, sool ja tomatipasta ning segage ühtlaseks. Pärast seda praadige sibul kuldpruuniks.

Laske jahtuda ja pange tainasse. Siis söeluge sisse ka ülejäänud jahu.

Tehke märgade kätega sobiva kujuga päts ja pange küpsetuspaberile.

Tehke noaga paar lõiget ja laske seista soojas ruumis umbes kaks tundi. Soojendage ahi 250 kraadini ja pange ahju kauss kuuma veega. Enne leiva ahju panemist pritsige see veega üle.

Küpsetage 250 kraadi juures ca 10 minutit. Siis võtke veekauss ahjust välja, vähendage ahju kuumust 200 kraadini ja küpsetage veel 35 min. Võtke leib ahjust välja, pange resti peale jahtuma ning katke kuiva rätikuga, nii jääb leivakoorik krõbedaks.

Kui pehme koorik meeldib rohkem, pritsige leib enne rätiku panekut vee või piimaga üle.

Natalja Bobina

Sibulaleib oliividega

Koostis

- 1 liiter vett
- 1,1 kg täistera rukkijahu
- 200 g juuretist
- 120 g suhkrut
- 1 tl meresoola
- 1 sl toiduõli
- 2 sl nisujahu (leib jääb kohevam, kui lisada veidi nisujahu)
- 1 tl jahvatatud koriandrit
- 1 purk oliive (soovi korral, mina kasutasin rohelist oliive paprikaga)
- 2 keskmist sibulat
- 2 tl koduleivaekstrakti (tehtud rukkilinnase jahust, mina kasutasin OÜ Malt Sangaste toodet)

Valmistusõpetus

Segage vesi, juuretist ja 400 g rukkijahu ning pange sooja kohta 16–20 tunniks seisma. Seejärel lisage ülejäänud ained (sibul tükeldata ja praadida, oliivid poolitada) ning sõtkuge läbi. Siis pange tainas võiga määratud soojadesse vormidesse, tehke pealt märja käega siledaks ja vajutage sisse augud. Laske kaetult kerkida kolm tundi.

Pange vormid eelsoojendatud ahju (240 kraadi). Küpsetage 10 minutit 240 kraadi juures, 10 minutit 230 kraadi juures, 10 minutit 220 kraadi juures, 20 minutit 200 kraadi juures ning 10 minutit 190 kraadi juures. Lõpus katke see fooliumiga.

Välja võttes tõmmake leivad märja käega üle, katke rätikuga ja laske 7–10 minutit jahtuda, siis kallutage leivad vormidest välja ning katke soojalt rätikutega. Laske neil jahtuda hommikuni, nõnda toimub järelküpsemine.

Eha Karus