

Retsepte leivaküpsetusmasinale

Kodune leiva- ja saiategu on Eesti kodudes kiiresti populaarseks saanud ja leivaküpsetusmasin, mis ka Maalehe lugejate vahel välja loositakse, annab küpsetamisele hoogu juurde.

Masinas ei küpsetata kaugeltki mitte üksnes leiba, vaid ka kõikvõimalikke muid soolaseid ja magusaid küpsetisi. Hulgaliselt ideid ja retsepte leiab Angela Laigi ja Jane Maasiku koostatud ning kirjastuses Menu välja antud raamatust "Kodune leivategu". Leivaküpsetamine on aeganõudev ettevõtmine, seepä-

JANE MAASTIK



rast on kasutusele võetud leivaküpsetusmasin, mis muudab selle töö ülimalt lihtsaks. On vaid vaja masinasse mõtta täpsed kogused toiduaineid, masin käivitada ja mõni minut jälgida, et küpsetiste konsistents oleks paras.

Toiduainete vormi mõõtmisel on kindel järjekord. Iga vedeliku- ja kuivainekogus tuleb mõtta eraldi ja täpselt, vastasel juhul ei saa soovitud tulemust. Retseptides on antud kõik toiduained vormi lisamise järjekorras. Kui kõik ained masinas, paigaldatakse vorm küpsetusmasinasse. Seejärel tuleb valida pätsi suurus, kooriku värvus ja küpsetusprogramm.

Puuviljaleib

Koostis

- 250 ml vett või piima (soovitav pool piima ja pool vett)
- 1 sl taimeõli
- 60 g suhkrut
- 1 tl soola
- 250 g nisujahu (tüüp 550)
- 90 g rukkijahu
- 30 g tumedat rukkilinnasejahu
- 2 tl pärm
- 200 g kuivatatud puuvilju (maapähkleid, rosinaid, päevalilleseemneid, ploome, aprikoose või muud vastavalt oma maitsele)

Mõõtku küpsetusanumasse vesi, piim, taimeõli, suhkur ja sool. Segage kausis jahud ja kallake anumasse. Lisage pärm ning pange anum küpsetusmasinasse.

Valige küpsetusprogramm "Magus", pätsi suurus "750 grammi" ning kooriku värvus soovitatavalt "Keskmine". Vajutage nuppu "Start".

Pärast helisignaali lisage kuivatatud puuviljad.

Õunasai

Koostis

- 230 ml piima
- 45 g võid
- 1 muna
- 50 g suhkrut
- ½ tl soola
- 450 g nisujahu (tüüp 405 või 550)
- 2 tl kuivpärm