

Taikinajuuriohje

Päivä 1

Valmiin ruisleivän sisusta	20 g (n. 1 Ruispalat-puolikas)
Luomuruisjauhoa	40 g (n. 0,75 dl)
Vettä (n. 30 °C)	80 g (n. 0,75 dl)

Murustele haluamasi ruisleivän sisus mahdollisimman pieneksi. Mittaa muut ainekset astiaan ja sekoita vellimäiseksi massaksi. Laita kansi löysästi kiinni: **Juuri kaipaa happea!** Jätä lämpöiseen paikkaan kehittymään, n. 25–30 asteeseen. Käymisaika vähintään 24 h.

Ruoki taikinajuurta päivittäin

Päivä 2–3

Luomuruisjauhoa	40 g (n. 0,75 dl)
Vettä (n. 30 °C)	60 g (n. 0,5 dl)

Jauhot ja vesi sekoitetaan edellispäivän juuren sekaan.

Päivä 4

Edellisen päivän taikinajuurta	30 g (n. 0,5 dl)
Luomuruisjauhoa	60 g (n. 1 dl)
Vettä (n. 30 °C)	80 g (n. 0,75 dl)

Päivä 5

Edellisen päivän taikinajuurta	60 g (n. 1 dl)
Luomuruisjauhoa	120 g (n. 2 dl)
Vettä (n. 30 °C)	160 g (n. 1,5 dl)

Aloitetaan esitaikinan teko

Päivä 6

Edellisen päivän taikinajuurta	300 g (n. 4,5 dl)
Luomuruisjauhoa	400 g (n. 7 dl)
Vettä (n. 38 °C)	600 g (n. 6 dl)

Sekoita ainekset hyvin keskenään. Jätä taikinaan kohomaan lämpöiseen paikkaan (25–30°C) 12–13 tunniksi.

Taikinan valmistus

Päivä 7

Päivän 6 esitaikinaa	1300 g (n. 17 dl)
Ruisjauhoa	600 g (n. 10 dl)
Vettä (38 °C)	150 g (n. 1,5 dl)
Merisuolaa	20 g (n. 1,5 rkl)



Sekoita taikina huolellisesti. Anna taikinan levätä 2–3 h. Muotoile 3 kpl leipiä. Pyöräytä muotoillut leivät ruisjauhossa ja aseta uunipellille. Nostata leipiä 1–2 h.

Paisto

Käytä paistossa hieman höyryä. Laita n. 75 ml vettä astiaan uunin pohjalle. Paista leipää aluksi 250 asteessa 10 min, sen jälkeen 220 asteessa 45 min.

TAIKINAJUUREN SÄILYTYS

Taikinajuurta suositellaan säilytettäväksi joko kuivatettuna tai taikinapallona, riippuen siitä, kuinka usein juurella leipoo. Kuivatettu juuri säilyy jopa vuosia, jääkapissa säilytettävä taikinapallo sopii vähintään joka toinen viikko leipovalle.

Kuivatettu taikinajuuri

Voit kuivattaa taikinajuurta levittämällä sen lastan avulla leivinpaperin päällä ja antamalla kuivua huoneenlämpötilassa. Kuivatuksen jälkeen juuri murennetaan ja siirretään ilmatiiviiseen rasiaan.

Kuivatetun taikinajuuren elvytys

Kuivatettua taikinajuurta	25 g
Ruisjauhoa	100 g (n. 1,75 dl)
Vettä (30 °C)	180 g (n. 1,75 dl)

Murennetaan kuivatettua taikinajuurta, lisää pieni määrä vettä ja sekoita tasaiseksi massaksi. Anna kuivatetun taikinajuuren imeytyä veteen noin 0,5 h. Lisää loput vedestä ja jauhot, ja sekoita ainekset hyvin keskenään. Jätä lämpöiseen paikkaan kehittymään, n. 25–30 asteeseen. Käymisaika vähintään 14 h.

Taikinapallo

Ota taikinasta 50 g (n. 0,75 dl) sivuun ja sekoita siihen 35 g (n. 0,6 dl) ruisjauhoja. Tee kova pallo ja kääri se huolella muovikelmuun tai laita pieneen suljettavaan pakastepussiin. Säilytä jääkaapissa. Taikinapallo säilyy jääkaapissa n. 2 viikkoa.

Taikinapallon elvytys

Taikinapallo	60 g
Ruisjauhoa	100 g (n. 1,75 dl)
Vettä (30 °C)	180 g (n. 1,75 dl)

Murennetaan taikinapallo, lisää pieni määrä vettä ja sekoita tasaiseksi massaksi. Lisää loput vedestä ja jauhot, ja sekoita ainekset hyvin keskenään. Jätä lämpöiseen paikkaan kehittymään, n. 25–30 asteeseen. Käymisaika vähintään 14 h.

Kun olet elvyttänyt kuivatetun juuren / taikinapallon, taikinajuuresi on taas käyttövalmis ja voit aloittaa esitaikinan teon (edellisen ohjeen päivästä 6 alkaen).



Nautinnollisia leipomishetkiä!