

## Mailman leipä

Mailman ensimmäinen klupali leipä leivottu alkuritmilä - oikein saftinen ja jännittävä "flatbread". Resäpti oon koottu niistä enniiten popyläärimistä leipäresäptistä eri puolilta mailmaa ja sen oon terottanu tähtipaakari Sébastien Boudet. Kaikkiin paras oon tehdä taikinän kunnon köökkiasistäntilä, niinku Ankarsrum Assistent Original, mutta sen mennee yhtä hyvin leipoa käsin.

Ingrediänsit (800 kramman leiväle)

250 g (4 ½ tli) siktattua Kevätнисujauhoa (vetemjöl special)

150 g (2 ½ tli) tinkkelijauhoa

50 g (1 tli) maisijauhoa

100 g (1 ¼ tli) krossattuja ohrajyviä

30 g (1/2 tli) kokonaisia pellavansiemeniä

30 g (2 rkl) röörisokkeria

20 g (2rkl) huonelämmintä voita

½ dl oliiviöljyä

15 g (3 tli) merisuolaa

2 g (herhneenkokosta) ekoloogista hiivaa

4 dl vettä (35 kraita)

### Tehe näin:

1. Kollaa (skålla) ohran sillä mallin ette kaajat 1 tli kiehuva vettä sen pääle. Anna jähtyä 37 kraihin (sormilämpimäksi)
2. Kaaja vesi, jästi, suola, pellavansiemenet, maisijauho, tinkkelijauho ja kollattu ohra sinun köökkiasistänthiin eli ishoon skoolhiin. Sekota taikinää siihen asti ette son sileä.
3. Lissää kevätнисujauhoa taikinahan ja sekota sen köökkiasistänthissä siihen asti ette se oon tasanen (keskivauhti/nopeus suunile 2-3 minuuttia) Eli sekota taikinän skoolissa. Peitä köökkiasistänthi skooli kannela eli tavalisen skoolin märällä köökkihantuukila ja anna levätä 45 minuuttia.
4. Jälkhiin sen ette taikina oon sanu levätä: Lissää huonelämmintä voita ja sekota sitä köökkiasistänthissä siihen asti ette voi oon sekkaintunu taikinahan(keskivauhti suunile 2-3 minuuttia) Eli painele sisäle voi taikinahan käsin puristamalla sormila. Puhista skoolin laijat taikinasta ja kaaja oliiviöljyä skoolin ja taikinän välhiin.
5. Pane köökkiasistänthi skoolin pääle kansi eli märkä köökkihantuuki tavalisen skoolin pääle ja anna taikina levätä suunile 2 tiimaa. Kisko mielelhään vähän taikinää sillon tällön niin ette se saapii hyän

joustavuuden ja soman sisustan. Paras tekniikka on jos sitä vettä taikinan laijasta keskele skoolia samalako sitä pyörittää skoolia joka kerta ko vettä.

6. Levitä vähän jauhoa työpenkile ja nosta taikina siihen. Kisko taikinan syrjät keskele skoolia vielä kerran ja tehe siitä pyöreänformunen, suunile 2-3 senttiä paksu. Laita taikina köökkihantuukin päälle missä on jauhoja ja taita tuuki yli taikinan niin ette se ei kuivaa.
7. Ota framile plastifuuliuta ja kääri sen ympäri leivän. Sen jälkhiin se pittää seisoa tsyyllissä eli kylmässä huohnessa 12 tiimaa.
8. Pistä uunin lämpiämhään 250 kraihin, yli- ja alalämpö, ja laita ploomu keskele uunia. Ko uuni on lämmin; laita taikina leivinpaperin päälle, laita nisujauhoja ouhkaisesti sen päälle ja pie vaarila ette leipä ei ole noussu liikaa. Mailman leipä on suunile 2-3 senttiä korkea, mikä tekkee ette leipä paistuu nopeamin ja saapii hyän pinnan.
9. Laita leivän uunhiin sillä mallin ette annat taikinan huilata leivinpaperin matkassa kuuman ploomun päälle. Saatat auttaa leikkolauala eli leipomapelkala. Heitä pikkusen vettä uuninpohjaan ja pistä uunin lunikka kiini.
10. 15 minutin jälkhiin uunissa niin leivän pittää kääntää niin ette molemat puolet paistuva kunnola. Käänä leivän ja anna se olla vielä suunile 15 minuuttia uunissa , siihen asti ette sen pinta on sen färinen minkä halvat. Kaikin kaikkia aika uunissa on suunile 30 minuuttia, riippuu siitä minkälainen uuni sulla on.
11. Ota leipä ulos uunista ja anna jähtyä kallerin päälä.
12. Taita leipä käsissä ja jaa se sinun myötäkulkijoitten kansa.

### **Tipsi tähtipaakarilta Sébastien Boudet**

Pärfäkti paistaminen on hyvin henkilökohtainen, ja siksi parhain malli päättää koska leivän pittää ottaa ulos uunista, on ette silmätä färinä. Mie tykkään siitäko pinta on oikhein kunnola paistettu ja sillä rajala ette se kohtapa on pikkusen palanu. Sillon se pinta maistuu kohta vähän koolale eli niinku "fudge" ja siinä on soma karameliseerattu makheus.

Resäpti: Ankarsrum yhteistyössä Sébastien Boudetin kansa.