



CIABATTA KOLMELLA TAPAA

- Gluteenittomalla hapanjuurella
- Gluteenittomalla hapanjuurella ja hiivalla
- Kuivahiivalla

Fiialiisa ja Helena Kemppainen

Reseptejä ja vinkkejä osoitteesta
www.makuamedia.com



JOHDANTO

Kaikki alkoi, kun Helena toi Fiiallisalle pienen osan gluteenittomasta riisijuurestaan, jonka hän oli aloittanut kuusi vuotta aiemmin.

Se oli jo elänyt ja kehittynyt hänen käsissään, mutta nyt se sai uuden kodin, uuden hoitajan ja uusia mahdollisuuksia. Samalla, kun ruokimme ja tarkkailimme sen käyttäytymistä, syntyi rinnalle toinenkin juuri – täysjyvädurrajuuhosta herätetty, yhtä persoonallinen ja elävä. Molemmat juuret, riisi- ja durrajuuri, ovat täysin gluteenittomia ja valmistettu Virtasalmen Viljatuotteen täysjyvädurrajuuhoista tai heidän riisijauhosta.

Juurileivonta on meille paljon enemmän kuin pelkkää kohoamista. Se on makujen syventämistä, rakenteen hallintaa ja käsityötaitoa, joka kehittyy jokaisen leivotun leivän myötä. Jokainen juuri on ainutlaatuinen – se tuo leipään oman, tunnistettavan arominsa, muokkaa sen rakennetta ja tekee jokaisesta leivontakerrasta oppimisen ja oivalluksen hetken.

Tämä reseptivihko on matka, joka alkoi tänä vuonna, kun antauduimme juurileivonnan vietäväksi. Jokainen kokeilu, jokainen onnistuminen ja jokainen yllätys on muovannut meitä leipojina. Nyt haluamme jakaa tämän matkan kanssasi.

Toivomme, että löydät näistä sivuista inspiraatiota. Anna juuren viedä sinut mukanaan – kokeile, maista ja löydä oma tapasi leipoa. Älä anna normien rajoittaa sinua, vaan sukella leivonnan maailmaan ennakkoluulottomasti ja rohkeasti. Juuri ei tunne sääntöjä, se elää ja muovautuu – aivan kuten sinäkin leipojana.



JOTTA SINUN OLISI HELPOMPAA LEIPOA JUURELLA, OLEMME KUIVANNEET SEN PUOLESTASI JA TEHNEET TÄMÄN RESEPTIVIHKON AUTTAAKSEMME SINUT ALKUUN

Valmis kuivattu juuri tekee leipomisesta vaivatonta ja hauskaa.

Tämä reseptivihko sisältää kolme inspiroivaa gluteenittoman juurileivonnän reseptiä, jotka on suunniteltu erityisesti sinulle. Olitpa sitten kokenut leipuri tai vasta aloittamassa matkaasi leivonnän maailmaan, löydät varmasti näistä oman suosikkisi.

Valikoimassasi ovat kuivatut gluteenittomat riisi- ja durrajuuret. Molempia voidaan käyttää leivonnässä ja ne eroavat maultaan sekä väriltään. Riisi on mieto sekä vaalea ja durra pähkinäinen beige, jossa on häivähdys punaista. Voit myös sekoittaa juuret keskenään samaan taikinaan.

Unohda juuren aikaasi vievä hoitaminen – nauti leivonnasta ja sen riemusta ilman turhia vaivannäköjä!





JUUREN TARINA – ELÄVÄ ALKU

Leivässä on jotain syvästi lohdullista. Sen tuoksu, maku ja rakenne kertovat tarinaa – ei vain reseptistä, vaan siitä, millaisella juurella taikina on saanut elämänsä.

Meille, äidille ja tyttarelle, juurileivonta ei ole pelkästään leipää. Se on tunne, kokemus ja yhteys menneeseen sekä kaikkeen siihen, mitä voi vielä syntyä.

JUUREN HERÄTTÄMINEN

“Kuivatun gluteenittoman riisi- tai durrajuuren herättäminen eloon on helppoa, mutta vaatii hieman kärsivällisyyttä.”

Tässä vaiheittainen ohje:

Mittaus: Ota 10 g kuivattua hapanjuurta pussista ja laita se pieneen puhtaaseen ja hajuttomaan astiaan.

Lisää vettä: Lisää noin 10 g lämmintä vettä (ei kuumaa) ja sekoita hyvin.

Syöttäminen: Lisää noin 10 g valitsemaasi gluteenitonta jauhoa. Sekoita hyvin ja suojaa juuri liinalla tai muovikelmulla. Anna levätä noin 3-4 tuntia. Toista tämä prosessi saman vuorokauden aikana vähintään 3 kertaa, 3-4 päivän ajan. Juuri alkaa ruokintojen edetessä kuplia ja tuoksua happamalta.

Huomioi lämpötila: Pidä juuren herättämispaikka lämpimänä, mutta ei kuumana, noin 22–25 °C.

Juuri on valmis, kun se nostaa taikinan hyvin ja tuoksuu miellyttävän happamalta.

Tämä prosessi vie 3-4 päivää. Oikein hoidettuna kuivattu gluteeniton hapanjuuri herää eloon ja on valmis leivontaan!



Anna makujen puhua puolestasi ja aloita uusi leivontaseikkailu!



Ciabatta

Gluteenittomalla Hapanjuurella

RAAKA-AINEET

335 g vettä
13 g psylliumia
150 g tapiokatärkkelystä
135 g riisijauhoa
90 g durrajauhoa
6 g merisuolaa
6 g sokeria
11 g omenaviinietikkaa
23 g öljyä
200 g gluteenitonta
hapanjuurta

ANNOKSIA

6

AIKA

6-12H

Gluteeniton
Vegaani

VALMISTUS

Valmistele psylliumgeeli: Sekoita 335 g vettä ja 13 g psylliumia. Anna levätä 2 – 3 minuuttia, kunnes geeli muodostuu.

Sekoita kuivat aineet: Yhdistä kulhossa 150 g tapiokatärkkelystä, 135 g riisijauhoa, 90 g durrajauhoa, 6 g merisuolaa ja 6 g sokeria. Sekoita hyvin.

Yhdistä märät aineet: Lisää psylliumgeeliin 200g juurta, 11 g omenaviinietikkaa ja 23 g öljyä. Sekoita tasaiseksi.


Tee taikina: Lisää jauhoseos märkien aineiden joukkoon vähitellen. Vaivaa taikinaa yleiskoneella noin 5 minuuttia tai käsin, kunnes se on tasaista ja tahmeaa.

Muotoile ciabattat: Kumoa taikina jauhotetulle pöydälle. Muotoile levyksi ja leikkaa 6 – 8 leiväksi.

Kohota: Peitä leivät kevyesti liinalla ja anna kohota lämpimässä 6 - 12 tuntia.

Paista: Kuumenna uuni 230 °C:een ja laita uunin pohjalle astia höyryä varten. Kun laitot leivät uuniin, kaada astiaan kuumaa vettä tai lisää 2 – 4 jääpalaa. Paista 25 – 30 minuuttia, kunnes leivät ovat kullanuskeita ja rapeita.

Jäähdytä: Anna leipien jäähtyä rutilällä vähintään 30 minuuttia ennen leikkaamista.

The image shows several slices of sourdough bread. The bread has a thick, cracked crust and a very porous, airy crumb structure with many irregular holes. The slices are arranged on a wooden surface, with some showing the top of the crust and others showing the internal texture. The lighting is warm, highlighting the golden-brown tones of the bread.

Erikokoiset kuplat pitkään
fermentoituneessa hapanjuurileivässä
ovat seurausta monimutkaisesta
vuorovaikutuksesta hiivojen,
maitohappobakteerien ja taikinan
rakenteen välillä. Tämä
monimuotoisuus tekee leivästä myös
mielenkiintoisen ja ainutlaatuisen.

MILLOIN KANNATTAÄ YHDISTÄÄ HIIVA JA HAPANJUURI?

Hiivan ja hapanjuuren yhdistäminen leivonnassa tarjoaa parhaan mahdollisen tasapainon maun, rakenteen ja leivonnan helppouden välillä. Tämä tekniikka yhdistää kummankin nostatusmenetelmän parhaat puolet ja antaa leivälle ainutlaatuisen luonteen.

Hapanjuuri tuo taikinaan syvyyttä ja monivivahteista makua, joka kehittyy pitkän fermentaation aikana. Juuren luonnolliset maitohappobakteerit ja villihiivat muodostavat leipään happamuutta, aromaattisuutta ja herkullista, hieman pähkinäistä makua. Lisäksi hapanjuuren ansiosta leivän säilyvyys paranee, sillä se luo ympäristön, jossa homeet ja muut ei-toivotut mikrobit viihtyvät huonommin.

Hiiva puolestaan nopeuttaa taikinan kohoamista, mikä tekee leivontaprosessista ennakoitavamman ja helpommin hallittavan. Kaupallinen leivinhiiva takaa myös tasaisen lopputuloksen ja antaa taikinalle lisävoimaa, jolloin leivästä tulee kuohkea ja ilmava. Tämä on erityisen hyödyllistä, jos käytät raskaita jauhoja tai haluat lyhentää valmistusaikaa.

Kun hiiva ja juuri yhdistetään, tuloksena on leipä, jossa on sekä syvä, monikerroksinen maku että kevyt, ilmava rakenne. Hiivan avulla taikina kohoaa luotettavasti, kun taas juuri kehittää makua taustalla. Lisäksi tällainen yhdistelmä tuo leivontaan joustavuutta – pitkää kohotusta voi lyhentää ilman, että joutuu tinkimään mausta.



Ciabatta

Juurella ja Hiivalla

RAAKA-AINEET VALMISTUS

385 g vettä
6 g hiivaa
13 g psylliumia
150 g tapiokatärkkelystä
135 g riisijauhoa
90 g durrajauhoa
6 g merisuolaa
6 g sokeria
11 g omenaviinietikkaa
23 g öljyä
200 g juurta

ANNOKSIA

6

AIKA

2H

Gluteeniton
Vegaani

Aktivoi hiiva: Lämmitä 100 g vettä kädenlämpöiseksi (n. 37 °C). Lisää 6 g kuivahiivaa, sekoita ja anna seistä 2 – 5 minuuttia, kunnes seos kuplii.

Valmistele psylliumgeeli: Kaada 285 g vettä kulhoon ja ripottele joukkoon 13 g psylliumia. Sekoita hyvin ja anna levätä 2–3 minuuttia, kunnes geeli muodostuu.

Sekoita kuivat aineet: Yhdistä kulhossa 150 g tapiokatärkkelystä, 135 g riisijauhoa, 90 g durrajauhoa, 6 g merisuolaa ja 6 g sokeria. Sekoita hyvin.

Yhdistä märät aineet: Lisää psylliumgeeliin aktivoitu hiivaseos, 200 g juurta, 11 g omenaviinietikkaa ja 23 g öljyä. Sekoita tasaiseksi.


Tee taikina: Lisää jauhoseos märkien aineiden joukkoon vähitellen. Vaivaa taikinaa yleiskoneella keskinopeudella noin 5 minuuttia tai käsin, kunnes taikina on tasaista ja hieman tahmeaa.

Muotoile ciabattat: Ripottele pöydälle riisijauhoa ja kumoa taikina alustalle. Muotoile taikinasta suorakaiteen muotoinen levy ja leikkaa se 6 – 8 osaan.

Kohota: Peitä leivät kevyesti ja anna kohota lämpimässä paikassa noin 45 minuuttia – 1,5 tuntia, kunnes ne ovat selvästi nousseet.

Paista: Kuumenna uuni 230 °C:een ja laita uunin pohjalle uuninkestävä astia höyryä varten. Kun uuni on kuuma ja laitat leivät sisään, kaada astiaan kuumaa vettä tai lisää 2 – 4 jääpalaa höyryn muodostamiseksi. Paista 25 – 30 minuuttia, kunnes leivät ovat kullanuskeita ja rapeita.

Jäähdytä ja nauti: Siirrä leivät ritilälle jäähtymään ja anna levätä vähintään 30 minuuttia ennen leikkaamista.

The image shows six pieces of ciabatta bread, which are irregularly shaped and have a golden-brown, slightly cracked crust. They are arranged on a dark, textured surface, possibly a baking stone or a dark cloth, with some flour scattered around them. The lighting is soft, highlighting the texture of the bread's crust.

Ciabatta, joka on leivottu hiivalla ja hapanjuurella, on meidän yksi suosikkitapamme valmistaa leipää. Tämä nopea menetelmä takaa herkullisen maun ja täydellisen koostumuksen.

Ciabatta

Kuivahiivalla

RAAKA-AINEET

385 g vettä
11 g hiivaa
13 g psylliumia
150 g tapiokatärkkelystä
135 g riisijauhoa
90 g durrajauhoa
6 g merisuolaa
6 g sokeria
11 g omenaviinietikkaa
23 g öljyä

ANNOKSIA

6

AIKA

2H

Gluteeniton
Vegaani

VALMISTUS

Aktivoi hiiva: Lämmitä 100 g vettä (37 °C), lisää 11 g kuivahiivaa, sekoita ja anna seistä 2 – 5 minuuttia, kunnes kuplii.

Valmistele psylliumgeeli: Sekoita 285 g vettä ja 13 g psylliumia, anna geelin muodostua 2 – 3 minuutissa.

Sekoita kuivat aineet: Yhdistä 150 g tapiokatärkkelystä, 135 g riisijauhoa, 90 g durrajauhoa, 6 g merisuolaa ja 6 g sokeria.

Yhdistä märät aineet: Lisää psylliumgeeliin aktivoitu hiivaseos, 11 g omenaviinietikkaa ja 23 g öljyä, sekoita.

Sekoita kuivat ja märät aineet sekä vaivaa taikinaa yleiskoneella keskinopeudella noin 5 minuuttia tai käsin, kunnes taikina on tasaista ja hieman tahmeaa.

Muotoile ciabatta: Ripottele pöydälle riisijauhoa ja kumoa taikina alustalle. Muotoile taikinasta suorakaiteen muotoinen levy ja leikkaa se 6 – 8 osaan.

Kohota: Peitä ja kohota leivät lämpimässä 45 min – 1,5 tuntia.

Paista: Paista ciabatat 230 °C:ssa 25 – 30 minuuttia, kunnes ne ovat kullanuskeita ja rapeita.

Jäähdytä: Anna leiville levätä 30 minuuttia ennen leikkaamista.

Hiivalla kohotessa kuplat ovat yleensä kauniin tasaisia.



JUUREN SÄILYTTÄMINEN JÄÄKAAPISSA

Gluteenittoman juuren säilyttäminen jääkaapissa on helppoa, kun huolehdit oikeista säilytysolosuhteista.

Ruokinta ennen säilytystä:

Ruoki juuri ennen jääkaappiin laittoa, yhtä suurella määrällä jauhoa ja vettä. Anna sen käynnistyä huoneenlämmössä 2 – 4 tuntia ennen viilentämistä.

Säilytys:

Käytä puhdasta kannellista lasipurkkia tai muuta astiaa, joka suojaa juurta kuivumiselta ja mahdollisilta hajuilta jääkapista. Älä täytä purkkia liian täyteen. Säilytä juuri jääkaapin kylmimmässä osassa, noin +4 °C:ssa.

Herättely ennen leivontaa:

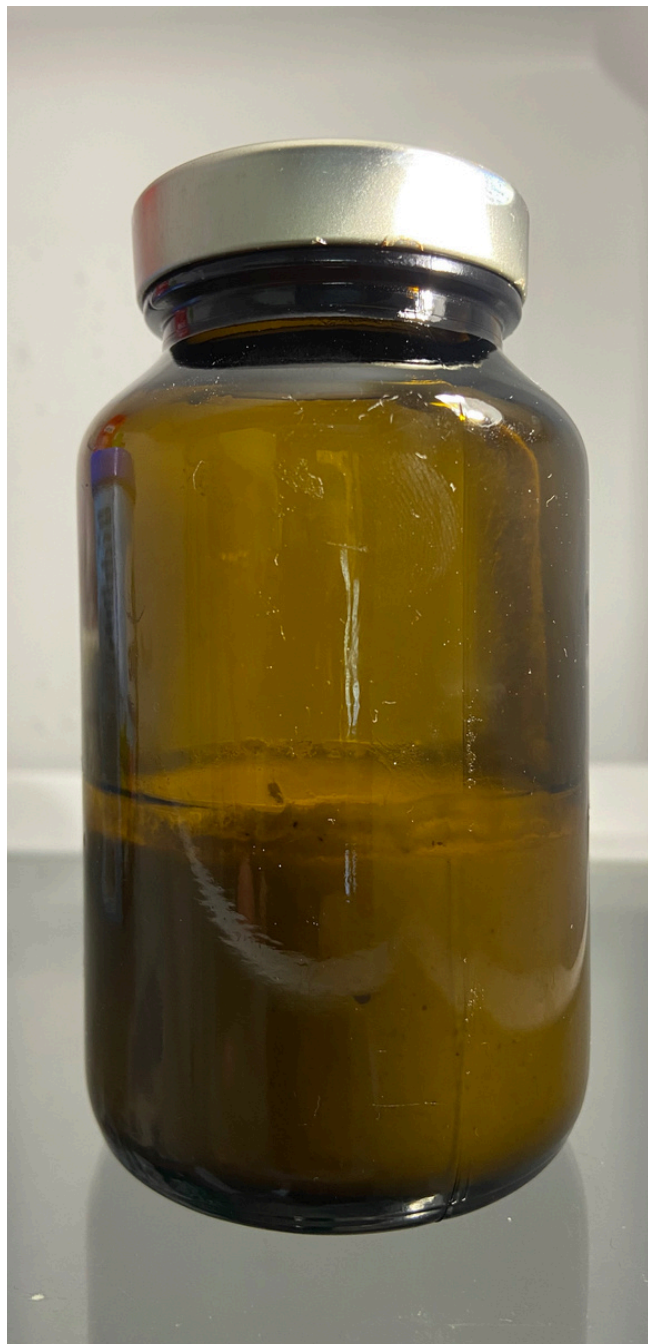
Kun suunnittelet leivontaa, ota juuri jääkaapista huoneenlämpöön vähintään 24 tuntia etukäteen. Anna sen lämmetä huoneenlämmössä ja ruoki se 1 – 2 kertaa ennen käyttöä, kunnes se on aktiivinen ja kupliva. Näin varmistat, että juuri on leivontakuntoinen.

Huomioitavaa:

Kun pinnalle muodostuu nestettä (hooch), se on merkki nälästä ja se on normaalia – ennen leivontaa kaada neste pois tai sekoita se takaisin juureen. Tästä nesteestä syntyy juurellesi ominainen hapan maku.

Seuranta:

Pidä huolta, että juuren ulkonäkö ja haju ovat normaalit. Jos huomaat poikkeavuuksia, kuten epämiellyttävää hajua tai hometta, voi olla parasta aloittaa uusi hapanjuuri.



Näillä ohjeilla juuri pysyy elinvoimaisena ja valmiina leivontaan!

SAAT MEILTÄ ASIAKASPALVELUA JA
LISÄOHJEITA OTTAMALLA YHTEYTTÄ:

www.MakuaMedia.com
info@makuamedia.com

