



LIEDELLÄ VALMISTETTU ROMANIALAINEN LEIPÄ

KOKONAISAIKA: 3 TUNTIA – VALMISTUSAIKA: 1,5 TUNTIA

VÄLINEET

- iCook 2-litre Saucepan -kattila ja kansi
- suuri iCook -kulho
- iCook 8-Litre Pasta Pot -pata ja kansi
- mittakuppi
- siivilä (jauhojen siivilöintiin)

AINEKSET

- 1 kilo jauhoja
- 500 ml vettä
- 2 tl kuivahiivaa
- 1 tl suolaa
- 2 tl sokeria

VALMISTUS

1. Lämmitä vesi kädenlämpöiseksi iCook 2-Litre Saucepan -kattilassa ja siivilöi jauhot iCook-kulhoon. Tee jauhojen keskelle kuoppa.
2. Lisää suola, sokeri ja hiiva. Kaada sitten kädenlämpöinen vesi kuivien aineiden päälle ja anna levätä 10 minuutin ajan.
3. Sekoita aineksista käsin taikina.
4. Vaivaa taikinasta pehmeä ja elastinen ja anna sen kohota tunnin ajan (kunnes taikinan koko on kaksinkertainen).
5. Aseta iCook 8-Litre Pasta Pot -pata liedelle ja lämmitä hieman. Siirrä taikina pataan ja anna taikinan kohota vielä 15 minuutin ajan.
6. Laske lämpötila alhaisimmalle tasolle, sulje iCook Pasta Pot -padan kansi ja anna leivän paistua 50 minuutin ajan.
7. Ammuta levy ja anna leivän levätä 20 minuutin ajan.
8. Nauti!

ALH:n vinkki: Taikinan kohotessa ja leivän paistuesssa voit tehdä toisen ruoan, lukea Amagramia tai pitää yhteyttä asiakkaisiin!