



Saksanpähkinä-oluleipä



4 annosta

INGREDIENSER

VOIHIN

750 g huoneenlämpöistä kermaa.
Jäävettä
Kourallinen yrttien kukkia,
esimerkiksi laventelia,
päivänkakkaraa, ruohosipulia
Merisuolaa

LEIPÄÄN

50 g saksanpähkinöitä
50 g hasselpähkinöitä
50 g kurpitsansiemeniä
50 g kaurasuurimoita
50 g kuivattuja tomaatteja
paloiteltuina
1 rkl hienonnettuja oliiveja
275 g spelttivehnejauhoja, tyyppi
630
2 tl merisuolaa
1 paketti kuivahiivaa
1tl sokeria
1 hyppysellinen suolaa
1 pieni pullo (330 ml) vaaleaa
olutta huoneenlämpöisenä
Terrakottainen kukkaruukku (ø 16
cm)
Oliiviöljyä

TILBEREDNING

Valmista voi: kaada kerma puhtaaseen tölkkiin, jossa on kansi. Kierrä kansi tiukasti kiinni ja ravista hyvin noin 3 minuuttia, kunnes kermasta alkaa erottua pieniä voihiutaleita.

Kaada purkin sisältö siivilän läpi ja erota neste (kirnupiimä) sivuun. Sen voi käyttää myöhemmin. Laita voi astiaan, jossa on jäävettä ja vaivaa massaa voimakkaasti, jotta jäljellä olevan kurnupiimän saa juoksutettua. Aseta voipallo kulhoon. Pese yrtit ja ravistele ne kuiviksi. Leikkaa yrtit ja lisää ne voihiin suolaripauksen kanssa. Laita yrttikukkavoi suljettavassa astiassa jääkaappiin ja ota esiin juuri ennen tarjoilua.

Aloita leivän tekeminen yhdistämällä 200 ml kädenlämpöistä vettä, olut ja kaikki muut ainekset ja sekoita ne taikinaksi. Anna sitten kohota lämpimässä paikassa noin 2 tuntia.

Kostuta ruukku ja vuoraa se leivinpaperilla. Aseta taikina siihen. Nostata taikinaa nostatustoiminnolla tasolla 1 (tai lämpimässä paikassa). Esilämmitä uuni 200 C asteeseen CircoTherm® -toiminnolla.

Tee taikinaan viltoja ja paista leipää uunin alimmalla tasolla 30 minuuttia höyryn keskiteholla 3. Sammuta höyrytoiminto ja paista vielä noin 40-45 minuuttia 180°C:ssa, anna leivän jäähtyä ja tarjoa se yrttivoin kanssa.

Vinkki: Jos sinulla ei ole CircoTherm® -ominaisuutta, esilämmitä uuni 250 C asteeseen ja paista leipää 20 minuuttia 220 ° C:ssa (kiertoilmalla) alimmalla tasolla. Laita leivän kanssa uuniin vettä kuumuutta kestävässä astiassa, laske lämpötila 180 C:en ja jatka paistamista vielä noin 40 minuuttia.