NEFF
COOKING PASSION SINCE 1877

PERUNALEIPÄ JA PUNAJUURIHUMMUS

4 annosta

AINESOSAT

PERUNALEIPÄ
500 g jauhoisia perunoita
21 g hiivaa
500 ml kädenlämpöistä vettä
1 tl sokeria
250 g jauhoja
2 tl suolaa
7 rkl oliiviöljyä
Jauhoa työtasolle
Korianteria ja muskottipähkinää
Seesaminsiemeniä, ryytineidon (mustakumina) siemeniä
Fleur de Sel

PUNAJUURIHUMMUS
240 g kypsiä kikherneitä
50 g kypsentämättömiä punajuuria
½ - 1 valkosipulinkynsi
1 – 2 rkl tahinia (seesaminsiementahna)
2 rkl oliiviöljyä
Noin ½ tl jauhettua juustokuminaa
Sitruunamehua ja raastettua sitruunankuorta
Suolaa
Mustapippuria juuri rouhittuna
Koristeeksi tuoretta persiljaa tai korianteria

VALMISTELEMINEN

Kuori perunat ja leikkaa ne keskisuuriksi kuutioiksi. Kypsennä uunissa noin 20 minuuttia höyryasetuksella ja purista perunapuristimen läpi.

Sekoita astiassa hiiva, vesi ja sokeri ja anna tekeytyä 5 minuutin ajan. Yhdistä perunat, jauhot, hiiva, suola, 2 rkl öljyä ja noin 500 ml vettä ja sekoita taikinaksi. Anna nousta 30 minuuttia käyttäen leivän kohotusasetusta tasolla 1.

Esilämmitä uuni 230 ° C:seen leivänpaistotilassa. Öljyä leivinpaperi. Jauhota leivinpaperi kevyesti ja kauli taikina neliöksi, jonka mitat ovat noin 33 x 33 cm.

Painele taikinaa sormillasi. Pirskottele päälle loput oliiviöljystä ja ripottele korianteria, muskottia, seesaminsiemeniä, ryytineidon siemeniä, ja Fleur de Sel -suolaa.

Paista tasolla 2 230 °C:ssa leivänpaistotilassa alhaisella höyryteholla noin 10 minuutin ajan. Raota luukkua ja päästä höyry ulos, ja jatka sitten paistamista korkeammalla höyryteholla vielä 15-20 minuutin ajan , kunnes pinta on kullanruskea.

Laita kaikki ainekset, myös oliiviöljy, yleiskoneeseen ja käynnistä. Lisää juuri sen verran vettä, että saat aikaan pehmeän soseen. Lisää mausteeksi 1-2 ruokalusikallista sitruunamehua, hieman raastettua sitruunankuorta, suolaa ja pippuria. Ripottele päälle yrttien lehtiä ja tarjoa perunaleivän kanssa.