

Parimad kodused leivaküpsetajad selgunud

Tänavuse koduste leivaküpsetajate konkursi "Leiburi leivategu 2013" võitis Eha Karus Jõhvist, kelle Hommikusöögileib tunnistati parimaks. Hommikusöögileiba saab järgmise aasta algul ka poest osta, sest Leibur võtab selle tootmise.

Septembris välja kuulutatud konkursile laekus üle kogu Eesti enam kui 60 rukkileiva retsepti. Võitja Eha Karus pääses konkursi finaali teist aastat järjest ja kahe leivaretseptiga. Ka eelmise aasta finaali pääsesid kaks Eha omaloomingulist retsepti – tegu on tõeliselt välja paistva koduleivaküpsetajaga.

Kuigi leivaküpsetamine on Eha Karusele pigem hobi, on ta loonud ja üles kirjutatud juba üle 30 kodus leiva retsepti ning veel jätkub ka neid, mis on alles koduleivaküpsetaja peas.

"Tänavu konkursile esitatud leivad olid loodud spetsiaalselt konkursi jaoks ning tegin neid esimest korda alles septembris. Võiduleiva eripäraks on oliiviõliga pruunistatud kaerahelbed, mida panen kerkiva leiva peale ning vajutan kergelt sisse. Kui leib kerkib, imbub osa kaerahelveste ja oliiviõli maitsest leiva sisse, mis annabki leivale mõnusa hommikuse nüansi," kirjeldas Eha Karus võiduleiba.

Allpool toomegi ära valiku meistriteliku leivaküpsetaja Eha Karuse retsepti.

Hommikusöögileib

- 1 l vett
- 1,1 kg täistera-rukkijahu
- peotäis nisujahu
- 200 g juuretist
- 120 g suhkrut
- 4 tl meresoola
- 1 tl jahvatatud koriandrit
- 6 sl kaerahelbed

- 3 sl oliiviõli
- 2 sl linnaseekstrakti

Segage vesi, juuretis ja 400 g rukkijahu ning pange sooja kohta 16–24 tunniks seisma. Siis lisage ülejäänud ained ja sõtkuge tainas. Pange see võiga määratud vormidesse ning tehke pealt märja käega siledaks. Pruunistage pannil õlis pidevalt segades kaerahelbed, et need pruunistuks ühtlaselt. Laske kaerahelvestel jahtuda, seejärel raputage leibadele. Laske kerkida 2,5–3 tundi. Pange vormid eelsoojendatud ahju (240 kraadi) ja küpsetage 10 minutit 240 kraadi juures ning 50 minutit 220 kraadi juures.

Siis võtke leivad välja ja pritsige neile veidi vett, katke rätikuga ning laske 7–10 minutit jahtuda, kallake siis leivad vormidest välja, katke rätikuga ja laske leibadel lõplikult jahtuda.

Leivad näevad tänu pealepuistatud pruunistatud kaerahelvestele välja väga isuäratavad. Pruunistatud kaerahelbed on justkui päklikid ja seda "päklileiba" saavad süüa ka need, kes muidu päkklid ei talu.

See leib sobib suurepäraselt hommikusöögiks, kui putru pole aega keeta, sest kaerahelbed, mis tavaliselt pudru sees, on siin juba leiva peal.



Koriandrileib.

Koriandrileib

- 1 l vett
- 1,1 kg täistera-rukkijahu
- 200 g juuretist
- 120 g suhkrut
- 4 tl meresoola
- 3 tl jahvatatud koriandrit
- 3 tl päevalilleseemneid

Segage vesi, juuretis ja 400 g rukkijahu ning pange sooja kohta 16–24 tunniks seisma. Seejärel lisage ülejäänud ained ja sõtkuge tainas. Pange see võiga määratud vormidesse, tehke pealt märja käega siledaks ja raputage peale päevalilleseemned. Laske kaetult kerkida 3 tundi.



Hommikusöögileib.

Seejärel pange vormid 240 kraadini soojendatud ahju ja küpsetage 240 kraadi juures 10 minutit, 220 kraadi juures 30 minutit ja 200 kraadi juures 20 minutit. Siis võtke leivad välja, pritsige peale veidi vett, katke rätikuga ja laske 7–10 minutit jahtuda. Nüüd kallake leivad vormidest välja, katke rätikuga ning laske leibadel jahtuda. Juuretise tegin ise neli aastat tagasi keefirist ja rukkileivast, leivad on õnnestunud esimesest küpsetuskorrast alates ega ole kordagi läinud n-õ aia taha.



Rukkileib kuivatatud aprikooside ja seesamiseemnetega.

Rukkileib kuivatatud aprikooside ja seesami-seemnetega

- 1 l vett
- 1,1 kg täistera-rukkijahu
- 200 g juuretist
- 150 g suhkrut
- 3 tl meresoola
- 3 tl linaseemnejahu
- 100 g rosinaid
- 10 kuivatatud aprikoosi (tükeldatud)
- 2 tl linnaseekstrakti
- 3 tl seesamiseemneid

Segage vesi, juuretis ja 400 g rukkijahu ning pange sooja kohta 16–24 tunniks seisma. Seejärel lisage ülejäänud ained ja sõtkuge tainas, pange see võiga määratud vormidesse, tehke pealt märja käega siledaks ning raputage peale seesami-seemned. Laske kaetult kerkida 3 tundi. Siis pange vormid 240 kraadini soojendatud ahju ja küpsetage 240° juures 10 minutit ning 200 kraadi juures 50 minutit. Nüüd võtke leivad välja ja pritsige peale veidi vett, katke rätikuga ja laske 7–10 minutit jahtuda. Seejärel kallake leivad vormidest välja, katke soojalt rätikutega ning laske jahtuda.

REPRO

TT