RUKKILEIB KANEPISEEMNETEGA (2 PÄTSI)

Retsept: Tuuli Mathiesen

Valmistamine

Sega juuretis käesooja veega, soovi korral lisa tumedama leiva saamiseks 2–3 sl linnasejahu või -ekstrakti. Sega juurde rukkijahu nii palju, et moodustuks hapukoorepaksune tainas. Kata tainas kas köögirätikuga või kilega ning jäta 8–12 tunniks sooja kohta käärima. Järgmisena lisa sool ja suhkur ningnii palju rukkijahu, et tekiks paks tainas, mis ei vaju laiali. Tõsta 4–5 sl tainast kõrvale järgmise leivateo juuretise jaoks. Lisa leivatainale veel kanepiseemneid, kliisid või muid meelepäraseid maitseaineid/lisandeid, sega läbi ning kalla tainas võiga määritud leivavormidesse nii, et umbes 1/3 vormi ülaosast jääks kerkimise tarbeks tühjaks. Vormi tuleb kindlasti võiga määrida, õliga määritud vormist lükkab kerkiv leib rasvaine välja ja leib jääb vormi külge kinni. Vormi märja käega leiva pind pealt siledaks, torka märja näpuga leivataina sisse augud, kata vormid köögirätikuga ning jäta mõneks tunniks veel sooja kohta kerkima. Samamoodi jäta kerkima ka kõrvalepandud leivajuuretis. Kui leivataina sisse torgatud augud on täis kerkinud, on leib valmis ahju minema. Eelsoojenda ahi hästi kuumaks (220–230 kraadi) ning tõsta vaikselt leivavormid ahju. Küpseta leiba järgmise skeemi järgi: esimesed 15–20 minutit küpseta leiba kõrgel kuumusel ehk 220–230 kraadi juures, edasi 15–20 minutit 200 kraadi juures ja sealt edasi 170–180 kraadi juures lõpuni välja. Leiva valmimiseks kulub kokku 60–80 minutit. Valmis leib tõsta ahjust, kalla vormist välja, kata niiske käterätiga ning lase veidi aega seista, enne kui lahti lõikad. Lähtu jahu segamisel tainasse pigem taina paksusest

kui retseptis olevast jahukogusest, sest jahude kleepvalkude omadused on erinevad. Leivatainas peab jääma parajalt tihe, kuid mitte sitke. Samal ajal, kui leiva ahju tõstad, aseta ka juuretis külmkappi. Juuretis säilib külmkapis kuni kuu aega.

4–5 sl leivajuuretist
1 liiter käesooja vett
1 kg rukkijahu (lähtu pigem taina paksusest kui jahu kaalust, sest jahud on erinevad ja seovad erinevalt vedelikke)
2–3 kuhjaga supilusikatäit linnasejahu või -ekstrakti
3–4 tl soola
1 dl suhkrut
1 dl kanepiseemneid
1 dl kaerakliisid
vormi määrimiseks võid