



BOLO DO CACO

MAALAISLEIPÄ MADEIRALTA

Ainekset

12 kpl

3,5 dl vettä

25 g hiivaa

1 tl suolaa

300 g bataattia

8,5 dl Myllärin
leivontakarkeita
vehnäjauhoja

Valkosipulivoi:

200 g voita

2-3 valkosipulinkynttä

Korianteria tai
lehtipersiljaa

Valmistusohje

1. Valmista valkosipulivoi. Vatkaa huoneenlämpöinen voi sähkövatkaimella ilmavaksi. Lisää joukkoon hienonnetut valkosipulinkyntset. Jatka sekoittamista, kunnes rakenne on pehmeä. Lisää halutessasi joukkoon noin 1 dl hienonnettuja yrttejä. Muotoile voista tanko ja anna jähmettyä jääkaapissa.
2. Keitä tai paahda bataatti kypsäksi. Poista kuori ja purista bataatti siivilän läpi kulhoon.
3. Liuota hiiva 37-asteiseen veteen.
4. Lisää Myllärin leivontakarkeat vehnäjauhot ja suola bataattisoseen sekaan. Sekoita. Lisää joukkoon vesi hiiva seos.
5. Vaivaa taikinaa noin 8 minuuttia kunnes koostumus on tasainen. Kohota taikina kaksinkertaiseksi.
6. Kohotuksen jälkeen painele taikina kasaan ja vaivaa hyvin uudelleen. Anna kohota jälleen kaksinkertaiseksi.
7. Toisen kohotuksen jälkeen vaivaa taikinaa vain hieman. Jaa taikina 12 osaan ja muotoile osista pyöreitä palloja. Aseta pallot jauhotetulle alustalle ja litistä niitä hieman. Anna kohota 30 minuuttia.
8. Ota esiin valurauta- tai tavallinen paistinpannu. Kuumenna pannu ja grilla leipiä molemmin puolin 6-8 minuuttia. Jos leivät ovat isoja, grilla myös sivuilta. Käytä kantta apuna. Leivät ovat kypsiä, kun ne napautettaessa kuulostavat ontoilta.
9. Tarjoile heti valkosipulivoin kanssa.

VINKKI!

Perinteisesti Bolo do Caco maalaisleipään käytetään valkoista bataattia.



SHOKUPAN LEIPÄ

YUDANE MENETELMÄLLÄ

Ainekset

1 leipä

Yudane:

50 g Myllärin leivontakarkeita
vehnäjauhoja
40 g kiehuva vettä

Leipätaikina:

150 ml huoneen lämpöistä
täysmaitoa
15 g sokeria
9 g tuorehiivaa
10 g huoneen lämpöistä voita
200 g Myllärin leivonta-
karkeita vehnäjauhoja
4 g suolaa

Voiteluun:

1 kananmunan keltuainen

Valmistusohje

1. Valmista edellisenä päivänä yudane eli taikinan parannusaine. Mittaa kulhoon 50 g Myllärin leivontakarkeita vehnäjauhoja ja sekoita joukkoon 40 g kiehuva vettä. Anna jäähtyä, peitä tuorekelmulla ja jätä jääkaappiin yön ajaksi.
2. Seuraavana päivänä kaada kulhoon huoneen lämpöinen maito ja lisää hiiva, sokeri ja voi. Sekoita. Revi yudanesta pieniä paloja ja sekoita ne nesteen joukkoon.
3. Lisää Myllärin leivontakarkeat jauhot ja suola. Vaivaa taikinaa noin 20 minuuttia yleiskoneessa tai sähkövatkaimella taikinakoukkuja käyttäen.
4. Vie taikina voideltuun kulhoon, peitä tuorekelmulla ja kohota kaksinkertaiseksi.
5. Kaada kohonnut taikina pöydälle, vaivaa ylimääräinen ilma pois ja jaa taikina kahteen osaan. Pyöritä osat sämpylöiksi ja kohota pöydällä kostean kankaan alla 20 minuuttia.
6. Kauli molemmat palat noin 15 x 20 cm kokoisiksi levyiksi.
7. Taita molemman levyn ala- ja yläreuna kohti keskustaa. Käännä pala 90 astetta ja tee tiukka rulla niin, että taikinan taitos jää rullan keskelle ja rullan sisään.
8. Vie palat voideltuun uunivuokaan. Kohota kostean kankaan alla, kunnes taikinan reuna on noussut uunivuokaan yläreunan tasolle.
9. Voitele kohonnut leipä kananmunan keltuaisella ja paista 180 asteisessa uunissa 25-30 minuuttia.

VINKKI!

Tarjoile voin, marmeladin tai suklaalevitteen kanssa. Shokupan kosteus lisääntyy leivän vanhetessa. Leivo siis tarjottava leipä jo edellisenä päivänä.



BRUSCHETTA

Ainekset

8 patonkia

1 l vettä
50 g hiivaa
1,5 rkl sokeria
1 rkl suolaa
1 dl ruokaöljyä
2,2 l Myllärin luomu täysjyvä vehnä jauhoja

Bruschetta:

Oliiviöljyä voiteluun

Valkosipulia

Minitomaatteja

Mozzarellaa

Tuoretta basilikaa


Rouhittua mustapippuria

Valmistusohje

1. Aloita valmistamalla patonki taikina. Mittaa kulhoon 1 litra kädenlämpöistä vettä sekä 50 g hiivaa ja sekoita hyvin. Lisää joukkoon suola, sokeri ja ruokaöljy.
2. Lisää nesteen joukkoon 2,2 l Myllärin luomu täysjyvä vehnä jauhoja. Alusta napakka taikina. Kohota hyvin.
3. Kaada kohonnut taikina jauhotetulla pöydälle ja jaa kahdeksaan osaan. Alusta paloista ylimääräinen ilma pois. Leivo paloista noin 3-4 cm paksuisia tankoja.
4. Siirrä patonki tangot pellille (4 patonkia/pelti), nosta leivinpaperi tankojen väliin ylös erottelemaan tangot kohoamisen ajaksi toisistaan. Kohota hieman, jotta patongin pyöreä muoto säilyy.
5. Kun patongit ovat kohonneet, oikaise leivinpaperi ja viillä vino viillot sahateräveitsellä patonkien pintaan.
6. Paista 225 asteisessa uunissa 20 minuuttia. Älä peitä vaan anna jäähtyä avoimena.
7. Valmista bruschetat. Leikkaa patongista reilun 1 cm paksuisia vino viipaleita. Voitele viipaleet oliiviöljyllä ja purista pinnalla valkosipulia maun mukaan.
8. Paahda viipaleet rapeaksi uunissa 200 asteessa noin 15 minuutin ajan.
9. Asettele kuumille viipaleille minitomaatin puolikkaita, mozzarella viipaleita, basilikan lehtiä ja rouhittua mustapippuria, Herkuttele heti.

VINKKI!

Kokeile siemenpatonkia ja lisää nesteen yhteydessä patonkitaikinaan esimerkiksi kurpitsan tai pellavan siemeniä 2-3 dl.



LEIPÄKUORI JA BRAMBORAČKA KEITTO

Ainekset

5 leipää

0,5 l vettä

25 g hiivaa

1 rkl sokeria

2 tl suolaa

0,5 dl ruokaöljyä

8 dl Myllärin leivontakarkeita
vehnäjauhoja

5 dl Myllärin hiivaleipäjauhoja

Valmistusohje

1. Valmista leipätaikina. Mittaa kulhoon puoli litraa kädenlämpöistä vettä sekä 25 g hiivaa ja sekoita hyvin. Lisää joukkoon suola, sokeri ja ruokaöljy. Sekoita.
2. Lisää nesteen joukkoon 8 dl Myllärin leivontakarkeita vehnäjauhoja sekä 5 dl Myllärin hiivaleipäjauhoja. Alusta napakka taikina. Kohota hyvin.
3. Kaada kohonnut taikina jauhotetulle pöydälle ja jaa viiteen osaan. Leivo paloista isoja pyöreitä ja tasapintaisia sämpylöitä. Siirrä sämpylät leivinpaperilla suojatun uunipellin päälle. Peitä sämpylät leivinliinalla.
4. Kohota hyvin.
5. Paista 220 asteisessa uunissa 25 minuuttia. Älä peitä vaan anna jäähtyä avoimena. Näin leivän kuori säilyy kovana ja keitto pysyy hyvin leivän sisällä.
6. Leikkaa jäähtyneistä leivistä hattu pois niin, että kohdistat veitsen leivän keskiosaa kohti. Koverra haarukalla leivästä sisus pois.
7. Paahda leivän sisus kuumalla pannulla öljyssä tai voissa.
8. Tarjoile perinteisen tšekkiläisen bramboračkan, eli perunasta ja sienistä tehdyn keiton kanssa. Ripottele paahdetut leivän murut keiton päälle.

VINKKI! Erilaiset kasvissosekeitot sopivat loistavasti leipäkuoren sisällä tarjoiltavaksi.



SANDWICH

Ainekset

2 vuokaleipää

- 0,5 l vettä
- 25 g hiivaa
- 1 rkl sokeria
- 2 tl suolaa
- 0,5 dl ruokaöljyä
- 1,3 l Myllärin leivontakarkeita vehnä jauhoja

Sandwich täytteitä:

- Salaattia
- Kinkkua
- Pekonia
- Juustoa
- Majoneesia
- Suolakurkkua
- Tomaattia

Valmistusohje

1. Aloita valmistamalla leipätaikina. Mittaa kulhoon puoli litraa kädenlämpöistä vettä sekä 25 g hiivaa ja sekoita hyvin. Lisää joukkoon suola, sokeri ja ruokaöljy.
2. Lisää nesteen joukkoon 1,3 l Myllärin leivontakarkeita vehnä jauhoja. Alusta taikina hyvin. Kohota kaksinkertaisiksi.
3. Ota esiin kaksi leipävuokaa. Voitele vuokat ruokaöljyllä tai vuokaspraylla.
4. Kumoa kohonnut taikina jauhotetulle pöydälle. Jaa taikina kahteen osaan. Vaivaa osista ylimääräinen ilma pois. Muotoile taikinapaloista suorakaiteen muotoisia leipiä. Vie leivät leipävuokiin ja painele leipiä vuolan pohjaa vasten vehnä jauhoja apuna käyttäen.
5. Kohota hyvin.
6. Pistele kohonneet leivät veitsellä ja vie leivät uuniin.
7. Paista 200 asteisessa uunissa 30-35 minuuttia. Anna jäähtyä.
8. Leikkaa leivistä noin 1 cm paksuisia siivuja.
9. Paahda siivut leivänpaahtimessa. Halutessasi kanttaa siivut.
10. Voitele ensimmäinen ja kolmas siivu yhdeltä puolelta majoneesilla. Laita ensimmäiselle siivulle (majoneesi ylöspäin) haluamasi täytteet. Lisää päälle toinen leipä siivu ja voitele se majoneesilla. Lisää uudelleen haluamiasi täytteitä ja lisää lopuksi kolmas leipä siivu (majoneesi alaspäin).
11. Pistä hammastikulla kerrosten läpi, jotta sandwich pysyy paremmin kasassa. Leikkaa sandwich kulmasta kulmaan kahteen osaan.

VINKKI!

Tarjoile sandwich perinteisesti vahvan mustan teen kanssa.



PITALEIVÄT

Ainekset

12 kpl

2,5 dl vettä

2,5 dl kreikkalaista jogurttia

30 g hiivaa

1,5 rkl sokeria

1 rkl suolaa

1/2 dl ruokaöljyä

1,1 l Myllärin leivontakarkeita
vehnäjauhoja

Tsatsiki:

1 iso tuore kurkku

4,5 dl kreikkalaista jogurttia

1-2 valkosipulinkynttä

1 rkl tuoretta minttua

1/2 sitruunan mehu

1 tl suolaa

1 tl sokeria

Valmistusohje

1. Valmista tsatsiki. Raasta kurkku karkeaksi raasteeksi ja valuta siivilässä raasteesta mehu pois. Hienonna minttu ja valkosipuli. Purista sitruunasta mehu. Sekoita kaikki ainekset keskenään. Anna tekeytyä kylmässä muutama tunti.
2. Valmista taikina. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja lisää joukkoon jogurtti ja hiiva. Sekoita. Lisää joukkoon sokeri, suola, öljy sekä Myllärin leivontakarkeat vehnäjäuhot. Jätä taikina hieman löysäksi. Kohota.
3. Leivo taikina sämpylöiksi ja asettele leivinarkin päälle. Kohota uudelleen.
4. Kauli kohonneet sämpylät vehnäjäuhojen avulla ohuiksi letuiksi. Anna kohota jälleen noin 15 minuuttia.
5. Laita uuni päälle ja kuumenna uuni pellit.
6. Siirrä leivinpaperin avulla kohonneet pitaleivät kuumalle pellille.
7. Paista 250 asteisessa uunissa 6-8 minuuttia.
8. Anna jäähtyä ja leikkaa pitaleipä puoliksi auki. Täytä makusi mukaan.

VINKKI! Kokeile korvata puolet vehnäjäuhoista Myllärin vaalealla hienolla ruisjauholla.



FOCACCIA

Ainekset

1 uunipellillinen

1/2 l vettä

30 g hiivaa

1,5 rkl sokeria

1 rkl suolaa

1 rkl kuivattua oreganoa

1/2 dl oliiviöljyä

1,2 l Myllärin

leivontakarkeita

vehnäjauhoja

Pinnalle: oliiviöljyä, pieniä

tomaatteja, oliiveja,

sormisuolaa, rakuunaa,

kapriksia, parmesaania

Valmistusohje

1. Aloita valmistamalla taikina. Lämmitä neste 37-asteiseksi. Lisää nesteen joukkoon murennettu hiiva, 1,5 rkl sokeria, 1 rkl suolaa, 1 rkl kuivattua oreganoa ja 1/2 dl oliiviöljyä. Sekoita hyvin.
2. Lisää joukkoon 1,2 l Myllärin leivontakarkeita vehnäjauhoja. Alusta taikinaan reilusti sitkoa.
3. Ota esiin iso uunivuoka tai uunipelti ja suojaa se leivinpaperilla. Voitele leivinpaperi hyvin oliiviöljyllä.
4. Levitä taikina 1,5 cm paksuiseksi levyksi vuokaan tai pellille.
5. Kohota taikina hyvin.
6. Tee kohonneeseen taikinaan öljytyllä sormella kuoppia ja painele kuoppiin makusi mukaan esimerkiksi oliiveja, pieniä tomaatteja, paprikan paloja, kapriksia tai parmesaanilastuja.
7. Voitele pinta runsaalla oliiviöljyllä.
8. Ripottele pinnalle sormisuolaa.
9. Paista 200 asteessa 20-30 minuuttia kunnes focaccia on kauniin ruskea.

VINKKI!

Dippaa focaccia sormisuolalla ja balsamicolla maustettuun oliiviöljyyn.



BAGELIT

Ainekset

30 kpl

8 dl vettä

2 dl maitoa

50 g hiivaa

2 rkl sokeria

1 rkl suolaa

1 dl ruokaöljyä

2 dl Myllärin ruisjauhoja

4 dl Myllärin luomu

kaurahiutaleita

1,6 l Myllärin leivontakarkeita
vehnäjauhoja

Pinnalle: seesaminsiemeniä,
unikonsiemeniä

Valmistusohje

1. Aloita valmistamalla taikina. Lämmitä vesi ja maito 37-asteiseksi. Lisää nesteen joukkoon murennettu hiiva, 2 rkl sokeria, 1 rkl suolaa ja 1 dl ruokaöljyä. Sekoita hyvin.
2. Lisää joukkoon 2 dl Myllärin ruisjauhoja sekä 4 dl Myllärin luomu kaurahiutaleita. Sekoita tasaiseksi.
3. Lisää taikinaan vähitellen Myllärin leivontakarkeita vehnäjäuhoja. Alusta taikinaa noin 10 minuuttia. Taikinan tulee olla notkeaa ja sitkeää. Kohota taikina hyvin.
4. Jaa kohonnut taikina 30 osaan ja leivo osat pyöreiksi sämpylöiksi.
5. Anna kohota 10-15 minuuttia.
6. Kuumenna kattilassa 2 l vettä kiehuvaaksi ja lisää joukkoon 2 rkl suolaa.
7. Tee kohonneisiin sämpylöihin reikä keskelle. Nosta 1-3 bagelia kerrallaan reikäkauhan avulla noin 3 sekunniksi kiehuvaan suolaveteen. Vie bagelit vedestä suoraan leivinpaperilla suojatulle uunipellille. Ripottele bageleiden pinnalle siemeniä.
8. Paista bageleita 225 asteisessa uunissa 12-15 min kunnes ne ovat saaneet väriä pintaan.

VINKKI! Täytä bagelit tuorejuustolla, salaattilla sekä erilaisilla leikkeleillä ja juustoilla.



LAVASH

Ainekset

12 kpl

3 dl turkkilaista tai
kreikkalaista jogurttia

3 dl vettä

25 g hiivaa

3 rkl juoksevaa hunajaa

2 tl suolaa

3 rkl ruokaöljyä

1 l Myllärin leivonta-
karkeita vehnä jauhoja

Pinnalle:

1 kananmunan keltuainen

Seesamin siemeniä

Valmistusohje

1. Aloita valmistamalla taikina. Mittaa kulhoon puoli litraa kädenlämpöistä vettä sekä 25 g hiivaa ja sekoita hyvin. Lisää joukkoon suola, hunaja ja ruokaöljy.
2. Lisää nesteen joukkoon 8 dl Myllärin leivontakarkeita vehnä jauhoja. Tee löysä, mahdollisimman sitkeä taikina.
3. Kohota noin 30 minuuttia.
4. Jaa taikina 12 osaan leivinpaperilla vuoratun uunipellin päälle.
5. Jauhota palojen pinnat ja taputtele palat litteiksi ja pyöreiksi.
6. Anna kohota 30 minuuttia.
7. Pistele leipien pinta haarukalla.
8. Voitele kananmunan keltuaisella ja ripottele pinnalle seesamin siemeniä.
9. Paista 230 asteisessa uunissa 12-15 minuuttia.
10. Tarjoile lämpimänä erilaisten mezejen kanssa.

VINKKI!

Mezeiksi sopivat esimerkiksi erilaiset tahnat, viinilehtikääryleet, oliivit, valkosipulilla maustettu jogurtti ja falafelit.



MAISSILEIPÄ

Ainekset

12 annosta

80 g voita
2,5 dl piimää tai
maustamatonta jogurttia
2 dl Myllärin leivontakarkeita
vehnäjauhoja
2 dl maissijauhoja
1,5 tl leivinjauhetta
1/2 tl soodaa
1 tl suolaa
1 tl sokeria
2 kananmunaa

Pinnalle:

Juoksevaa hunajaa

Valmistusohje

1. Aloita valmistamalla taikina. Sulata voi pienessä astiassa ja jätä jäähtymään.
2. Sekoita kulhossa yhteen Myllärin leivontakarkeat vehnä jauhot, maissijauhot, leivinjauhe, sooda sekä suola ja sokeri.
3. Sekoita yhteen piimä tai maustamaton jogurtti sekä kananmunat.
4. Lisää joukkoon sulatettu voi.
5. Lisää jauhoseos ja sekoita massa tasaiseksi.
6. Voitele uunivuoka voilla tai vuokaspraylla.
7. Paista 220 asteisessa uunissa noin 20–25 minuuttia niin että maissileipä saa kauniin värin.
8. Jäähdytä hetki ennen tarjoilua.
9. Valuta pinnalle juoksevaa hunajaa ja herkuttele lisukkeena.

VINKKI!

Tarjoile maissileipää tulisen chilikeiton kanssa. Lisää keiton pinnalle juustoraastetta sekä ranskankermaa ja dippaa maissileipä keiton joukkoon.