



PATALEIVÄN ainesosat

- 4 dl vehnä jauhoja
- 3 dl hiivaleipäjauhoja
- 2 tl suolaa
- ½ tl kuivahiivaa tai herneen kokoinen pala tuorehiivaa
- 3 ½ dl vettä
- Lisäksi rypsiöljyä

Valmistusaika 20 t 15 min (aktiivinen 15 min, passiivinen 20 t)

Valmistusohje:

1. Yhdistä kulhossa kuivat aineet. Lisää lämpöinen (+42 astetta) vesi ja sekoita nopeasti. Taikinaa ei saa vaivata. Peitä kulho kelmulla ja jätä taikina huoneenlämpöön kohoamaan 12–24 tunniksi. Mitä pidempi kohotusaika on, sitä enemmän pataleipä saa makua.
2. Kumoa taikina reilusti jauhotetulle pöydälle. Älä vaivaa sitä, mutta kääntele se palloksi. Peitä liinalla ja anna kohota vielä 30 minuuttia.
3. Pane uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Ota kannellinen, 2–3 litran uunipata ja laita se kylmään uuniin. Kun taikina on kohonnut pöydällä 30 minuuttia, ota kuuma pata uunista ja sipaise sen pohjalle ja reunoille hiukan öljyä. Nosta taikina tulikuumaan pataan. Pane kansi päälle ja nosta pata uuniin 30 minuutiksi. Ota tämän jälkeen kansi pois ja jatka paistamista vielä 15 minuuttia.
4. Ota pata uunista ja kumoa leipä. Pataleipä irtoaa padasta helposti.

Kokkailuterveisin,

Markku Gratschew - The Chef