



Vuohelan Herkku

Leiva gluteenitonta

FARINA TUMMA LEIPÄJAUHOSEOS



UUTUUS

Limpun ohje
pakkauksessa



Vuokaleipä

- 2/3 ps Farina Tummaa leipä-
jauhoseosta (200 g)
2 dl leipäjuurta
(ks. jauhopakkaus)
2 dl vettä
0,5 dl maustamatonta
jogurttia
(loraus siirappia)

Sekoita ainekset hyvin. Anna hapattua huoneenlämmössä 5 - 20 h (riippuen halutusta happamuudesta).

Lisää:

- 1,5 tl suolaa
1/3 ps Farina Tummaa leipä-
jauhoseosta (100 g)
vuokaan gluteenittomia jauhoja

Sekoita suola jauhoseokseen ja lisää hapattuun taikinaan. Sekoita hyvin. Nostele taikina voideltuun ja jauhotettuun vuokaan. Kohota lämpimässä hyvin peitettynä 3 - 4 h.

Voitele pinta vedellä. Paista 190 °C:ssa n. 1 h 20 min.

Saaristolaisleipä

- 2,75 dl gluteenitonta
tummaa olutta
25 g tuorehiivaa
1 dl siirappia
1,5 tl suolaa
1 appelsiinin kuori
hienoksi raastettuna
1 ps Farina Tummaa leipä-
jauhoseosta (300 g)

Murustele huoneenlämpöisen oluen joukkoon hiiva ja sekoita. Lisää muut ainekset ja sekoita hyvin. Nostele taikina voideltuun vuokaan (ei tarvitse jauhottaa). Kohota lämpimässä hyvin peitettynä 1 h.

Paista 175 °C:ssa n. 45 min. Voitele siirapilla ja paista vielä 10 - 15 min.

voiteluun siirappia



Tumma piirakkapohja

(halk. 24 cm)

1 ps Farina Tummaa leipä-
jauhoseosta (300 g)
125 g voita
0,5 - 1 tl suolaa
0,5 dl vettä
(leipomiseen gluteenittomia jauhoja)

Nypi jauhoseos ja voi murumaiseksi seokseksi. Lisää suola ja vesi. Sekoita käsin 1 - 2 min. Laita jääkaappiin vähintään tunniksi.

Levitä taikina voideltuun vuokaan käsin (käytä apuna gluteenitonta jauhoa). Esipaista pohjaa 200 °C:ssa n. 10 min.

Lisää haluamasi täyte. Jatka paistamista 200 °C:ssa n. 30 min.



GLUTEENITON

Lisää reseptejä, tuote-
tiedot ja verkkokauppa:
www.vuohelanherkku.fi

