

VAALEAA HAPANJUURILEIPÄÄ

Juuren valmistus kestää 5-8 päivää, joten se kannattaa laittaa tulemaan mieluummin liian aikaisin. Valmiin juuren voi laittaa jääkaappiin odottamaan leivontaa tai kurssia. Voit tehdä juuren mistä jauhoista haluat, mutta parhaan lopputuloksen saat käyttämällä luomujauhoja. Vehnän ja rukiin lisäksi esimerkiksi spelt sopii hyvin hapanjuuren tekemiseen. Juurireseptejä on erilaisia, tässä yksi kokeiltavaksi. Testasin kolmea erilaista juurta: vehnä, speltti ja vehnä+ruis. Vehnä+ruis (1:1) lähti nopeasti kuplimaan ja oli valmis ensimmäisenä.

HAPANJUURI VAALEILLE LEIVONNAISILLE

noin 8 dl (luomu)jauhoja
keitettyä, huoneenlämpöiseksi jäädytettyä vettä
2 kpl noin litran lasipurkki ja kansi, toinen voi olla pienempi
sekoitusväline (puinen sushitikku tai ruokalusikka)
digitaalinen vaaka

- 1. PÄIVÄ:** Sekoita lasipurkissa 1 dl jauhoja ja 1 dl vettä. Laita kansi löyhästi päälle, jotta ilma pääsee vaihtumaan. Laita purkki lämpimään paikkaan vuorokaudeksi (esim. jääkaapin yläpuolella olevaan kaappiin, haalean leivinuunin päälle, lattialämmitettyyn tilaan). 10.2.
- 2. PÄIVÄ:** Jos juuressa on kuplia, on hapantuminen lähtenyt käyntiin. Jos kuplia ei ole, jatka silti ruokkimista ja huolehdi että juuri on sopivan lämpimässä paikassa (noin 30 asteessa). Lisää juureen 2 rkl jauhoja ja 2 rkl vettä ja sekoita. Siirrä takaisin lämpimään. 11.2.
- 3. PÄIVÄ:** Nyt juuressa pitäisi olla jo kuplia hyvin nähtävissä pinnalla ja purkin kyljissä. Tuoksu on kevyesti hapan. Lisää 2 rkl jauhoja ja 2 rkl vettä ja sekoita. Vaihtoehtoisesti voit ottaa 100 g juurta pois purkista ja lisätä pienempään juuren alkuun 2 rkl jauhoja ja 2 rkl vettä. Siirrä takaisin lämpimään. 12.2.
- 4. PÄIVÄ:** Juuri on todennäköisesti kuplinut hyvin. Jatka samalla tavalla kuin 3. päivänä. Ehkä tänään on eilistä parempi päivä ottaa 100 g juurta pois ja lisätä loppuun juureen 2 rkl jauhoja ja 2 rkl vettä. Siirrä takaisin lämpimään. 13.2.
- 5. PÄIVÄ:** Juuri on kuohkeaa ja kuplinut reippaasti, jos kaikki on sujunut hyvin tähän saakka. Tässä vaiheessa juuren pinta voi olla laskeutunut kuplimisen jälkeen ja juuri alkaa olla syönyt kaiken ravinnon. Ota puhdas purkki ja mittaa siihen 30 g juurta. Sekoita joukkoon 60 g huoneenlämpöistä vettä, 40 g vehnäjauhoja ja 20 g ruisjauhoja. Seos on melko sakea. Nyt juurella on hyvin uutta ravintoa. Laita purkki edelleen löyhästi suljetun kannen alle lämpimään paikkaan. 14.2.
- 6. PÄIVÄ:** Voit kokeilla onko juuri valmista. Ota purkista sekoittamatta lusikallinen juurta ja tiputa se vesilasiin. Jos juuri kelluu, se on valmista ja sitä voi käyttää leivontaan. Jos juuri uppoaa, jatka ruokkimista 1-2 päivää samoin kuin 5. päivänä. Valmis juuri on kuohkeaa, kuplivaa ja hieman venyvää. Juurella ei ole pakko leipoa tässä vaiheessa, voit jatkaa ruokkimista vielä muutaman päivän. Juuri on aluksi lievästi hapanta, mutta voimistuu sitä mukaan, kun valmistat hapanleipää useita kertoja.

Viimeistään nyt on aika keksiä omalle juurelle nimi, jos se on oma juttu. Pohjois-Karjalan Marttojen juuri on nimeltään vähän virallisempi Miun Martta -vehnä (tai mitä viljaa juuressa on), keksikää te kurssilaiset hultattomia nimiä 😊.

Jos juuresi on valmis hyvissä ajoin ennen kurssia, voit laittaa sen jääkaappiin. Jääkaapissa levännyt hapanjuuri kannattaa ruokkia 4-12 tuntia ennen leivontaa. Tällöin hapanjuuri on aktiivinen ja nostaa taikinan hyvin.



Joensuun seutu

maaseutupalvelut



VINKKEJÄ:

Keskeneräistä juurta ei kannata laittaa biojätteeseen. Sitä voi laittaa sellaisenaan pannulle paistumaan, viipaloida pinnalle punasipulia tai kevätsipulia, lisätä seesaminsiemeniä ja hieman suolaa. Hieman tavallista lettua paksummat ovat parhaimpia, liian paksuja on hankala saada sisältä kypsäksi. Hapanlettuset paistetaan molemmin puolin. Juurta voi laittaa myös tavalliseen hiivalla kohotettavaan sämpylätaikinaan, tällöin hiivan määrää voi hieman pienentää.

Mikäli uusi juuri ei ala kuplia ja hapantua, lisää siihen n. 1 rkl raastettua omenaa ja ruoki tavallisesti.

Hapanjuuren pinnalle voi erottua kirkasta nestettä. Tämä ei haittaa, juuri on tuolloin vain ruokinnan tarpeessa.

Hapanjuuret voivat tuoksua ja näyttää hyvin erilaisilta. Jos epäilet, ettei juuresi ole kunnossa, älä hätäile – mikäli juuren pinnalla ei näy hometta, voit jatkaa sen käyttämistä.

LEIPÄJUUREN SÄILYTYS

Taikinan kuivaaminen tiinun seinämille seuraavaa leivontakertaa varten on perinteinen ja toimiva konsti, jolla juuri pysyy leivontakuntoisena. Kotona juuren voi kuivattaa painelemalla sen hyvin ohueksi levyksi leivinpaperin päälle. Juurta kuivataan esimerkiksi uunissa, jonka lamppu on päällä, luukku raollaan yön yli. Voit myös käyttää hyötykasvikuivuria, mutta käytä tällöin matalinta lämpötilaa. Juuri on hyvä kääntää kuivauksen puolivälissä, jotta se varmasti kuivuu täysin. Juuri on riittävän kuiva, kun se rapsahtaa taitettaessa rikki. Kuivattu juuri ruokitaan siinä vaiheessa, kun se otetaan käyttöön.

Jos säilytät juuren tuoreena, pitää sitä ruokkia säännöllisesti. Huoneenlämmössä säilytettävä juuri täytyy ruokkia päivittäin. Jääkaapissa säilytettävä juuri taas on hyvä ruokkia kerran viikossa.

LEIPÄJUUREN RUOKKIMINEN

1. Sekoita juuri tasaiseksi. Juuren pinnalle on voinut nousta nestettä, mikä on täysin normaalia.
2. Kaada 2/3 juuresta toiseen astiaan. Tämän yli jäävän juuren voit käyttää leipomiseen tai tehdä siitä uusia juuria.
3. Ruoki jäljelle jäänyt juuri (1 osa). Lisää siihen 1 osa luomujauhoja ja 1 osa vettä. Sekoita tasaiseksi ja peitä löyhästi kannella.
4. Anna juuren seistä ja käynnistyä 30-60 minuutin ajan huoneenlämmössä ennen kuin palautat sen jääkaappiin.



Joensuun seutu

maaseutupalvelut

