

EGYPTILÄINEN LEIPÄ (AISH BALADI)

8kpl. Valmistusaika 3 tuntia, josta aktiivista 30min ja kohotusaikaa 2,5t.

Tarvikkeet:

2,5 dl lämmintä vettä

1 tl kuivahiivaa

2 tl sokeria

0,5 tl suolaa

1 rkl öljyä

n.6dl (täysjyvä) vehnä jauhoja

Lämmitä vesi kuivahiivapakkauksessa neuvotun lämpöiseksi. Sekoita hiiva, suola ja sokeri lämpimään veteen. Anna seistä keittiöliinan alla 10min. Lisää vesiseokseen puolet jauhoista ja jätä taas liinan alle 30 minuutiksi. Lisää taikinaan öljy ja loput jauhoista. Vaivaa kunnes kimmoisaa (noin 10min). Jätä taikina kohoamaan liinan alle, kunnes se on tuplaantunut (noin 1 tunti).

Ota kohonnut taikina pöydälle ja työstä hetki. Jaa 8 osaan. Pyöritä osat palloiksi ja kauli jauhojen kanssa noin puolen sentin paksuiseksi kiekoksi. Anna kohota leivinpaperin päällä, liinan alla 30min. Lämmitä sillä aikaa uuni 250 asteiseksi. Paista leipiä kuumen pizzakiven tai kuumennetun pellin päällä, kunnes ne pullistuvat ja ruskistuvat, noin 6-7min. Anna jäähtyä liinan alla. Tarjoile esimerkiksi falafeleiden ja hummus-tahnan kanssa.