



Ranskanleivät

Aineet: 6 dl vettä
pala hiivaa (50 g)
1 tl suolaa
1 rkl sokeria
noin 1 l vehnä jauhoja
50 g leivontamargariinia sulatettuna

Valmistus: Valmista taikina ja kohota se kaksinkertaiseksi. Kohoamisen aikana hiiva käyttää sokerin ravinnokseen eikä leipä maistu makealle.

Jaa taikina kahtia ja pyöritä pitkulaisiksi leiviksi. Nosta leivät pellille ja vedä päälle terävä viilto veitsellä pituussuunnassa.

Kohota kaksinkertaiseksi, voitele vedellä ja kypsennä uunin alaosassa 200 asteessa, puolisen tuntia. Älä peitä leipiä uunista ottamisen jälkeen, jolloin kuori säilyy rapeana.

www.superkokki.com