

Makuleivän leivontaohje



Leikkaa leipätaikina puoliksi pitkittäissuunnassa.



Asettele puolikkaat taikinat leikkuupinta alaspäin leivinpaperoidulle pellille. Kohota joko nostatuskaapissa 20-30 minuuttia tai yön yli kylmiössä hyvin peiteltynä n. 12 h.



Viillota kohonneisiin leipiin neljä viiltoa per leipä.



Levitä täyte tasaisesti hanskoitetuin käsin. Täytteen levittämisen jälkeen tuote on valmis paistettavaksi.



Paista leipiä 175-180 asteessa noin 25 minuuttia.

Mikäli paiston jälkeen leipä on kauniin värinen mutta lässähtää keskeltä, on tuote paistunut liian vähän. Pidennä paistoaikaa ja tarvittaessa pienennä myös lämpötilaa.