

Näin leivot leivän Rustiikkisesta leipätaikinasta

Laita taikina pussissaan sulamaan kylmiöön yön yli.



Jauhota leivinpaperi valmiiksi. Leikkaa kylmiölämpöinen taikina kahteen osaan ja nosta palat pellille. Peitä muovilla. Nostata 2 h huoneenlämmössä.



Käännä taikinat ja muotoile tai jauhota leivän pinta ja muotoile. Tee lopuksi reilut viillot.



Paista 200-220 °C:ssa noin 25 minuuttia. Käytä höyrytystä paiston alussa, mikäli uunissa on höyrytoiminto. Näin saat rapeamman kuoren.