

## Vehnäesitaikinoilla leipominen

Suomessa on vahva ruisleivän leipomisen perinne ympäri maata. Ruisleipä leivotaan esitaikinaa (raskitusta) käyttäen, ja tämä leivontaprosessi tunnetaan maassamme melko hyvin. Vaaleiden, yleensä vehnäpohjaisten, esitaikinoiden käyttö on sen sijaan ollut maassamme vähäisempää, mutta sen käytön lisääntymisestä on ollut merkkejä. Muualla maailmassa eri leivontaperinteissä vehnäesitaikinoiden käyttöön on omat tapansa ja termsä, ja siksi termistö on melko kirjavaa. Esimerkiksi starter, poolish, sourdough, levain ja biga ovat eri leivontaperinteiden nimityksiä erityyppisille vehnäesitaikinoille.

Suomessa kenties tunnetuin tapa käyttää vehnäesitaikinaa on valmistaa löysähkö taikina vedestä, jauhoista, hiivasta ja antaa sen käydä, kunnes taikinaan alkaa muodostua kaasukuplia, ja lisätä sen jälkeen varsinaisen taikinan muut aineet ja vaivata se lopulliseksi taikinaksi. Tästä esimerkki on kirjan työohje patongille. Esitaikinaa voidaan vastaavasti käyttää myös makeiden hiivataikinoiden valmistuksessa. Esimerkiksi kirjan pullataikinalle laaditun työohjeen voi muokata näin:

### HARJOITUSTEHTÄVÄ

#### Pullataikina esitaikinaa hyödyntäen

Raaka-aine	Määrä (g)
<b>Esitaikina:</b>	
Vesi	300
Hiiva	30
Vehnäjauho	300
<b>Päätaikina:</b>	
Vesi	700
Hiiva	70
Sokeri	250
Suola	20
Kardemumma	20
Kananmuna	100
Voi (tai margariini)	300
Maitojauhe	100
Vehnäjauho	1 900
<b>Yhteensä</b>	<b>4 090</b>

#### Työohje

1. Valmista esitaikina: sekoita esitaikinan raaka-aineet viileään veteen ja anna käydä yön yli kylmiössä peitettynä.
2. Sekoita päätaikinan aineet esitaikinan joukkoon ja vaivaa taikinaksi. Jatka normaalin ohjeen mukaisesti.



Kuva: Shutterstock

## Hapanjuurileivonta

Hapatettua esitaikinaa voidaan käyttää myös nostattamaan tuote teollisen hiivan lisäämisen sijasta. Tällöin puhutaan usein hapanjuuren käytöstä tai hapanjuurileivonnasta.

Hapanjuuri on veden ja jauhojen seos, joka on hapatettu eli fermentoitu. Fermentaatiossa juureen muodostuu bakteereita, maitohappoja, etikkahappoa, aromaattisia aineita ja villihiivoja. Näiden tekijöiden suhteeseen vaikuttavat muun muassa lämpötila, veden määrä, jauhojen lajike ja niiden tuoreus. Valmiin juuren happotuotanto heikkenee ja vähitellen lakkaa kokonaan mutta alkaa toimia uudelleen, kun sitä ruokitaan vedellä ja jauhoilla. Tätä kutsutaan juuren elvyttämiseksi.



Kuva: Shutterstock

**Kuva 1** Säilytä hapanjuurta puhtaassa kannellisessa astiassa. Aktiivinen hapanjuuri on ilmavaa ja kuplii reilusti.

Leipomoissa ei yleensä käytetä pelkkää hapanjuurta tuotteen nostattamiseen, sillä menetelmä vie hyvin paljon aikaa ja nostaa kustannuksia. Taikinaan lisätäänkin usein teollista hiivaa nopeuttamaan kaasun ja happojen muodostumista. Leipomoissa voidaan käyttää hapanjuurta myös kuivattuna jauheena, jolloin sekä anostelu että juuren säilyttäminen on mahdollisimman helppoa.

Hapanjuuren käyttö tuo leipään toivottuja ominaisuuksia, kuten aromia ja säilyvyyttä. Kirjan luvussa 2.1.1 Hiivataikina käsitellään ruispohjaisen hapanjuuren käyttöä, ja tästä syystä perehdymme tässä hieman myös vehnähapanjuurella leipomiseen.

### Vehnähapanjuuri

Juuren voi saada leipomosta tai sen voi tehdä itse:

**1. päivä:** Sekoita keskenään 200 g vettä ja 200 g vehnä jauhoja. Peitä tiiviisti ja anna seistä lämpimässä (26–30 °C:ssa) 2 vuorokautta, kunnes seos alkaa kuplia. Sekoita välillä.

**3. ja 4. päivä:** Sekoita joukkoon 100 g vettä ja 100 g vehnä jauhoja ja pidä edelleen lämpimässä peitettynä.

**5. päivä:** Jos juuri kuplii ja tuoksu raikkaan happamalta, se on valmista käytettäväksi. Säilytä kylmiössä puhtaassa kannellisessa astiassa ja elvytä ennen käyttöä.

**JUUREN ELVYTYS:** Ota juurta 100 g (heitä loput pois) ja lisää siihen 200 g vettä ja 200 g jauhoja. Sekoita ja anna seistä huoneenlämmössä 12–18 tuntia.

## HARJOITUSTEHTÄVÄ

**Hapanjuurileipä**

**Harjoituksen tarkoitus:** Opetellaan leipomaan leipää ilman teollista hiivaa hapanjuurta käyttäen.

**Huomioitavaa:** Muista juuren elvytys edellisenä päivänä. Menetelmä vaatii pitkät nostatusajat.

**Välineet:** taikinan nostatukseen sopiva kannellinen astia, kohotuskorit

Raaka-aine	Määrä (g)
Vesi	1 000
Vehnähapanjuuri	350
Vehnäjauho	1 470
Suola	30
<b>Yhteensä</b>	<b>2 850</b>



Kuva: Mari Koponen

**Työohje**

1. Elvytä hapanjuuri edellisenä päivänä ja jätä huoneenlämpöön. Varmista, että juurta on riittävästi.
2. Mittaa taikinapataan viileä vesi, hapanjuuri ja jauhot.
3. Sekoita taikinakoukulla hitaalla nopeudella tasaiseksi seokseksi. Anna levätä 30 minuuttia muovilla peitettynä.
4. Lisää suola ja sekoita hitaalla nopeudella 1–2 minuuttia.
5. Kaada taikina öljyittyyn nostatusastiaan ja anna levätä peitettynä huoneenlämmössä 1 tunnin ajan.
6. Seuraavat 3 tuntia: Kostuta kädet ja ota kiinni taikinan toisesta reunasta. Nosta se varovasti venyttäen toisen puolen päälle. Tee sama myös toiselta reunalta. Nosta taikinaa keskeltä ja taita se kaksin kerroin. Toista tämä noin 45 minuutin välein.
7. Kumoa taikina varoen työpöydälle ja jaa se leiviksi (ota huomioon kohotuskorien koko).
8. Muotoile palat hellästi palloiksi ja anna pallojen levätä peitettyinä 30 minuuttia.
9. Käännä levännyt taikinapallo ympäri ja muotoile varoen suorakaiteen muotoiseksi. Taita levy kolmin kerroin pitkänomaiseksi pötköksi ja nosta jauhotettuun kohotuskoriin saumapinta ylöspäin. Jauhota pinta ja peitä muovilla kuivumisen estämiseksi.
10. Nostata leipiä kylmiössä 18–20 tuntia.
11. Kumoa leivät korista pellille, jauhota pinta ja tee viillot terävällä veitsellä. Paista 230 °C:ssa 10 minuuttia ja laske lämpötila 210 °C:seen. Jatka paistamista vielä noin 20–30 minuuttia leipien koon mukaan. Höyrytä heti paiston alussa.

**VINKKEJÄ**

- Taikinanesteen lämpötila, ilman kosteus ja jauhojen tuoreus vaikuttavat juuren ja taikinan koostumukseen. Harjoittelemalla opit tuntemaan taikinoiden väliset erot ja tekemään korjaavia toimenpiteitä.
- Leivät voi kohottaa myös huoneenlämmössä, jolloin ne nousevat nopeammin. Hitaampi nostatus tuo kuitenkin enemmän aromeja leipiin.

**OTA SELVÄÄ**

*Tämä työohje ei ole yksi ja ainoa oikea tapa tehdä hapanjuurileipää. Tapoja ja prosesseja on monia, ja aiheeseen voi perehtyä esimerkiksi alan kirjallisuutta tutkimalla.*