Juuri ja miten se tehdään

Ruisleivän kohotuksessa käytetään perinteisesti hiivan sijaan **hapanjuurta eli raskia** eli siementä. Tuolloin taikinan kohoaminen perustuu käymiseen. Käymisen aikana  juuressa olevat bakteerit ja jauhojen luonnolliset hiivat muodostavat maito- ja etikkahappoa sekä hiilidioksidia. Monella suvulla on taikinajuurensa. Juuri saattaa olla jopa satoja vuosia vanhaa, ja vanhetessaan se yleensä vain paranee. Sanotaan, että hyvällä juurella käyminen tapahtuu melko nopeasti, yön yli odottaessa. Kun juuri toimii, tuoksuu vellimäinen juuriseos raikkaan happamelta ja kuplii iloisesti. Jos haluaa happamampaa leipää, voi juuren antaa käydä 2-4 päivää. Tällöin on joka päivä lisättävä ruisjauhoja. Tavallista leivinhiivaa voidaan käyttää kohoamisen nopeuttamiseksi.

ITSE TEHTY JUURI

Valitse sellainen leipä, josta pidät. Mielellään voit valita leivän, jonka juurella on oma historiansa. Leivässä tulisi olla mahdollisimman vähän lisäaineita. Siinä ei tulisi olla leivontapranteita.

Juuren tekeminen saattaa vaatia useamman yrityksen. Myös se vaatii aikaa, että juuri alkaa toimia kunnolla.

Taikinajuuri happamalle ruisleivälle

1 viipale (vähintään 10 grammaa) hapanta ruisleipää

3 dl vettä

3 dl ruisjauhoja

Leikkaa leipäviipalesta kuoret pois tai koverra pehmeää leivän sisusta. Murenna kulhoon, lisää haalea vesi ja vatkaa joukkoon ruisjauhot. Anna seoksen seistä huoneenlämmössä vähintään 24 tuntia. Valmis juuri kuplii voimakkaasti ja tuoksuu happamalle. Jatkoa varten taiikinajuuri kannattaa ottaa talteen leipätaikinasta ennen taikinan alustamista. Mitä useammin leipoo, sitä paremmaksi juuri tekeytyy. Juureen voi lisätä myös esimerkiksi lorauksen piimää lisäämään maitohappobakteerien määrää.

JUUREN SÄILYTYS

Jääkaapissa juuri säilyy kannelisessa astiassa muutaman viikon ajan. Pilantuneen tunnistaa tympeästä hajusta, joka kertoo lisääntyneistä vieraista bakteereista. Kuivattuna leivän juuri voidaan säilyttää esimerkiksi puisen leivonta-astian reunoilla. Juurta jätetään ohuelti, noin 2 mm, tiinun reunoille. Paksumi kerros voi homehtua. Pakastaminen on helppo tapa säilyttää juurta. Pakastettaessa osan juuren alkuperäisistä bakteereista kuitenkin kuolee, ja juurta voi joutua "elvyttämään" 1-3 vuorokautta, jotta sillä saisi tehtyä hyvänmakuista leipää. Pakastetun juuren ohella saatetaan myös tarvita hiivaa.

MUUT RAAKA-AINEET

**Neste:** Ruisleipätaikinaan käytetään nesteenä yleensä vettä. Huolehdi siitä, että vesi on puhdasta ja raikasta. Makea saaristolaislimppu syntyy piimään tai sen voi tehdä myös mehuun.

**Jauhot:** Hyvin leipoutuvat jauhot ovat tärkeitä. Ruisjauhojen leipoutuvuus riippuu rukiin hilihydraateista ja niistä hajottavista entsyymeistä.

**Suola:** Suola antaa leivälle makua ja vahvista taikinaa. Jos käytät karkeaa suolaa, hienonna se huhmaressa.

**Mausteet:** Hapanleipään ei perinteisesti käytetä muita mausteita kuin suolaa. Ruissekaleipiin sen sijaan sopivat muutkin mausteet kuten kumina. Myös erilaiset marjat ja siemeneet tuovat mehevyyttä ja kaunista ulkonäköä.