



wilfa

in homes since 1948

Vastaleivottua

Herkullisia reseptejä
Wilfan leipäkoneisiin



SPELTTILEIPÄ

MYSLILEIPÄ

RUISLEIPÄ

VÄHÄHIILARINEN LEIPÄ

SAKSANPÄHKINÄLEIPÄ

PUOLIKARKEA LEIPÄ

FOCCACIA

LCHF LEIPÄ

BRIOCHE

JOULULEIPÄ SPELTISTÄ

OMENALEIPÄ

LOUNASLEIPÄ

GLUTEENITON / SEMPERMIX

GLUTEENITON / JYTTEMELSLEIPÄ

KARKEA BANAANILEIPÄ HUNAJALLA JA RUSINALLA

PORKKANALEIPÄ

OMEGA 3 LEIPÄ

OMEGA 3 BRØD

LIMPPU

PUOLIKARKEA LEIPÄ 2

KARKEA LEIPÄ

Jos sinulta löytyy nämä ainekset kaapista, saat leivottua melkein kaikki tämän kirjasen reseptit:

karkeaa vehnä jauhoa, vehnä jauhoa,
grahamjauhoa, karkeaa ja hienoa spelttijauhoa,
karkeaa pellavansiementä,
auringonkukansiemeniä,
kaurahiutaleitä,
vehnäleseitä,
rypsiöljyä,
kuivahiiva

Lisää ainekset kulhoon aloittaen reseptin ensimmäisestä aineksesta. Varmista että kuivahiiva ei pääse kosketuksiin nesteeseen kanssa ennen kuin käynnistät ohjelman. Kone ilmoittaa pähkinöiden lisäämisestä ohjelman loppuvaiheessa.

Helppoja ja hyviä leipäohjeita

Wilfa on yhdessä Oslon ja Akershusin korkeakouluoppilaiden, Line ja Heidi, kanssa kehittänyt jännittäviä leipäohjeita.

Vaihteleva ruokavalio ja hyvät ruoka-ajat on terveellisen ruokavalion A ja O. Kiireinen arki, allergiat ja dieetit saattavat hankaloittaa terveellisen ruokavalion noudattamista. Kuidut ovat tärkeä osa terveellistä ruokavaliota ja leipä on erinomainen kuidunlähde. Kun leivot leipäsi itse, tiedät mitä se sisältää - ja saat tuoretta leipää ilman säilöntäaineita. Leipäkoneella voit tehdä pelkän taikinan tai halutessasi myös paistaa leivän. Ajastimen avulla saat tuoretta leipää heti aamusta.

Leipäkoneen tehdessä leipäsi, voit keskittyä muihin askareisiin. Suurin osa leipäkoneen ohjelmista on 3-4 tunnin pituisia.

Alla näet mitä mikäkin näppäin leipäkoneessa tarkoittaa. Kun näytössä alkaa aika juoksemaan, tiedät että pian saat tuoretta leipää.



“On/off”

Tällä näppäimellä laitat koneeseen virrat ja saat ne pois päältä. Muista kuitenkin irrottaa pistoke aina kun kone ei ole käytössä.



“Menu select”

Valitse 11-13 ohjelmasta (riippuen mallista). Voit valita pelkän taikinan (pulla tai pizza) tai koko prosessin ja saat mm. ihanaa foccaciaa!



“Loaf size”

Valitse leivän koko reseptisi mukaan. Kokeile myös omia reseptejäsi!



“Crust color”

Valitse leivän paistoaste sekä kuoren “kovuus”. Mitä karkeampia jauhoja käytät, sitä tummempi ja kovempi kuori kannattaa valita - leipä säilyy mehukkaampana pidempään.



“Delay Time”

Ajastimella voit siirtää aloitusaikaa jopa 15 tunnilla eteenpäin. Paina nuolta ja valitse tuntimäärä. Esim. jos klo on 21.00 ja haluat että leipäsi on valmis klo 9.00, paina nuolta kunnes näytössä näkyy 12.

Hedelmä- ja pähkinä annostelija

Lisää annostelijaan valmiiksi rouhitut kuivahedelmät ja pähkinät. Sisältö tippuu automaattisesti taikinan joukkoon ohjelman lopussa.



13 ohjelmaa

13 ohjelman avulla saat koko perheelle leipämieltymykset katettua.

Joka aamu

Laita ainekset valmiiksi, ajasta ja herää tuoreen leivän tuoksuun - vaikka joka aamu!

Nybakt BM-10
500 g, 750 g ja 1 kg

Nybakt Stor BM-50
1 kg ja 1,5 kg

SPELTTILEIPÄ: 3:15

4 dl vettä
(käytä mielellään 50/50 vettä ja appelsiinituoremehua)
3 rkl rypsiöljyä
1 tl sokeria
6 dl hienoa spelttijauhoa
1 dl isoja kaurahiutaleita
½ dl auringonkukansiemeniä
kourallinen pellavansiemeniä
1 ½ tl kuivahiivaa



Menu 1



1 Kg



Tumma paistoaste

MYSLILEIPÄ: 3:50

2 ½ dl vettä
2 rkl oliiviöljyä
1 tl suolaa
2 rkl hunajaa
300 g hienoa vehnäjäuhoa
50 g kokojyvä vehnää
50 g auringonkukansiemeniä
2 rkl pellavansiemeniä
2 tl kuivahiivaa
50 g kuivattuja aprikooseja (annostelija)
30 g rusinoita (annostelija)



Menu 3



1 Kg



Tumma paistoaste

RUISLEIPÄ: 3:50

5 dl vettä
1 rkl auringonkukkaöljyä
1 tl suolaa
1 tl fruktosia
6 dl hienoa vehnäjauhoa
1 dl hienoa ruisjauhoa
1 dl täysjyvävehnää
½ dl auringonkukansiemeniä
½ dl pellavansiemeniä
2 dl vehnäleseitä
3 tl kuivahiivaa



Menu 3



1 Kg



Tumma paistoaste

VHH-LEIPÄ: 3:50

½ l haaleaa vettä
½ rkl merisuolaa
1 rkl akaasihunajaa
3 rkl kardemummaa
100 g rouhittuja hasselpähkinöitä
150 g hienoa spelttijauhoa
300 g karkeaa spelttijauhoa
100 g jauhettua pellavansiementä
3 tl kuivahiivaa



Menu 3



1,5 Kg



Tumma paistoaste



Kuivatut hedelmät ja pähkinät tuovat leivälle mahtavaa makua. Itseleivottu leipä on myös oiva lahjaidea!

SAKSANPÄHKINÄLEIPÄ:



5 dl vettä
3 rkl rypsiöljyä
1 tl suolaa
2 tl sokeria
75 g saksanpähkinöitä
10 karkeasti pilkottua aprikoosia
375 g hienoa vehnäjauhoa
375 g siivilöityä hienoa vehnäjauhoa
3 tl kuivahiivaa



Menu 3



1,5 Kg



Vaalea paistoaste

PUOLIKARKEA LEIPÄ:

4 ½ dl vettä
1 rkl auringonkukkaöljyä
1 tl suolaa
1 rkl hunajaa
350 g vehnäjauhoa
100 g karkeaa vehnäjauhoa
100 g siivilöityä ruisjauhoa
50 g kokojyvävehnää
100 g kaurahiutaleita
2 ½ tl kuivahiivaa



Menu 3



1,5 Kg



Vaalea paistoaste



FOCCACIA: 3:15

3 dl vettä
1 dl oliiviöljyä
½ tl suolaa
1 rkl sokeria
400 g hienoa vehnäjauhoa
2 tl kuivahiivaa
2 rkl tuoretta, pilkottua rosmariinia
2 rkl pilkottuja mustia oliiveja



Menu 1



1 Kg



Medium paistoaste

Paiston jälkeen voit voidella foccician öljyllä ja lisätä päälle rosmariinia, oliiveja ja gourmet-suolaa. Kokeile oma sekoituksesi!

LCHF (matala hiilarinen korkea rasvapitoisuus): 1:00

500 g mantelia rouhetta
1 rkl ksantaania
2 tl leivinjauhetta
250 g voita
12 kanamunaa
1 dl vettä



Menu 11 **Nybakt** BM-50
Menu 12 **Nybakt** BM-10

Sekoita kuivat aineet. Lisää voi ja sekoita. Sekoita vesi ja kanamunat ja lisää viimeisenä.

BRIOCHE: 3:50

3 dl täysmaitoa
2 kanamunaa
150 g voita, sulatettu
600 g vehnä jauhoa
1 ½ tl suolaa
80 g sokeria
2 tl kuivahiivaa



Menu 3



1 Kg



Medium paistoaste

JOULULEIPÄ SPELTISTÄ:

 3:15

125 g voita
3 dl maitoa
½ appelsiinin mehu (30g)
60 g sokeria
1 tl suolaa
1 tl kardemummaa
2 tl kuivahiivaa
500 g spelttijauhoja
150 g rusinoita



Menu 4



1 Kg



Vaalea paistoaste

OMENALEIPÄ: 3:15

3 dl maitoa
75 g voita
¾ dl sokeria
1-2 tl kanelia
500 g vehnäjauhoja
3 tl kuivahiivaa
1 omena kuutioina



Menu 4



1 Kg



Medium paistoaste

PARI ASIAA KANNATTAA MUISTAA!

Kaikessa leivonnassa tulee olla tarkkana kuiva-aineiden, nesteiden sekä kuivahiivan määrien suhteen.

Seuraa ohjeiden määriä, varsinkin hiivan ja jauhojen suhteen. Mikäli taikina nouseeastian reunojen yli, saattaa leipäkoneesi vaurioitua.

Taikinat voit myös laittaa ajastuksella - valmis taikina odottaa kun saavut kotiin (käytä menu 9 BM-10 mallissa ja menu 8 BM-50 mallissa).

Kun leipäkoneesi alkaa olla vanha tuttu kannattaa reseptejä muutella pikkuhiljaa - oman maun mukaan!

LOUNASLEIPÄ: 3:15

4 ½ dl vettä
1 tl suolaa
1 rkl suolaa
2-3 rkl pizza maustetta
3 rkl aurinkokuivattuja tomaatteja (öljyssä)
150 g keittokinkkua
60 g fetaa kuutioina
300 g vehnä jauhoja
100 g hienoa täysjyvävehnä jauhoa
100 g karkeaa täysjyvävehnä jauhoa
100 g kaurahiutaleita
2,5 tl kuivahiivaa



Menu 1



1,5 Kg



Tumma paistoaste

GLUTEENITON / SEMPERSEOS: 3:15

4 dl vettä
1 rkl ksantaania
1 kanamuna
2 rkl rypsiöljyä
1 rkl hunajaa
1 tl suolaa
1 pkt Semper kuitua
1 rkl kaurahiutaleita, gluteenittomia
2 ½ tl kuivahiivaa



Menu 6,
Nybakt BM-10 menu 13



Medium paistoaste

GLUTEENITON/

JYTTEJAUHOLEIPÄ: 3:15

- 6 dl vettä
- 1 rkl ksantaania (anna turvota 30 min)
- 1 dl rypsiöljyä
- 3 ½ dl Jyttejauhoja, orginal
- 2 dl Jyttejauhoja, kuitu
- 2 ½ dl kaurahiutaleita
- 1 dl jauhettuja seesaminsiemeniä
- 1 dl auringonkukansiemeniä
- 2 tl suola
- 2 ½ tl kuivahiivaa



Menu 1



1,5 Kg



Medium paistoaste

KARKEA BANAANILEIPÄ HUNA- JALLA JA RUSINALLA: 3:50

- 2 dl vettä
- 2 rkl öljyä
- 3 isoa rkl hunajaa
- 2 banaania (leikkaa n. 2x2 cm paloiksi)
- 100 g siivilöityä ruisjauhoa
- 100 g hienoa täysjyvävehnäjäuhoa
- 100 g karkeaa täysjyvävehnäjäuhoa
- 1 rkl kanelia
- 3 kourallista rusinoita
- 2 tl kuivahiivaa



Menu 3



1,5 Kg



Medium paistoaste

Porkkanat ovat ihmeellisiä! Ne lisäävät lihamurekkeen ja leivän mehukkuutta - ja lisäksi ne ovat vielä terveellisiäkin.

PORKKANALEIPÄ: 3:50

3 ½ dl haaleaa vettä
1 tl suolaa
½ tl sokeria
2 rkl rypsiöljyä
90 g porkkanaraastetta
225 g karkeaa täysjyvävehnä jauhoa
300 g hienoa vehnä jauhoa
2 tl kuivahiivaa



Menu 3



1 Kg



Tumma paistoaste

OMEGA-3 LEIPÄ: 3:50

4 dl haaleaa vettä
100 g pellavansiemeniä
½ tl suolaa
1 tl sokeria
250 g hienoa vehnä jauhoa
200 g hienoa täysjyvävehnä jauhoa
100 g kaurajauhoa
4 tl kuivahiivaa



Menu 3



1 Kg



Tumma paistoaste



RANSKANLEIPÄ: 3:15 - 3:50

	500 g	750 g	1 kg	1,5 kg
Vettä	2 ¼ dl	2 ¾ dl	3 ¼ dl	4 dl
Rypsiöljyä	1 rkl	1 ½ rkl	2 rkl	2½ rkl
Suolaa	1 tl	1 tl	1 tl	1 ½ tl
Sokeria	2 tl	2 tl	2 tl	2 ½ tl
Vehnäjauhoa	7 ½ dl	8 ½ dl	10 dl	12 ½ dl
Kuivahiivaa	1 tl	1 tl	1 ¼ tl	1 ½ tl



Menu 1



500 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg



Tumma paistoaste

PUOLIKARKEA LEIPÄ: 3:15 - 3:50

	500 g	750 g	1 kg	1,5 kg
Vettä	2 ¼ dl	2 ¾ dl	3 ¼ dl	4 dl
Rypsiöljyä	1 rkl	1½ rkl	2 rkl	2 ½ rkl
Suolaa	1 tl	1 tl	1½ tl	1 ½ tl
Sokeria	2 tl	2 tl	2 tl	2 ½ tl
Karkeaa täysjyvävehnä- jauhoa	1 dl	1 ½ dl	2 dl	2 ½ dl
Hienoa täysjyvävehnä- jauhoa	1 ½ dl	2 dl	2 ½ dl	3 dl
Vehnä- jauhoa	4 ½ dl	4 ½ dl	5 dl	6 ½ dl
Kuivahiivaa	1 tl	1 tl	1 ¼ tl	1 ½ tl



Menu 3



500 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg



Medium paistoaste

KARKEA LEIPÄ: 3:15 - 3:50

	500 g	750 g	1 kg	1,5 kg
Vettä	2 ¼ dl	2 ¾ dl	3 ¼ dl	4 dl
Rypsiöljyä	1 rkl	1 ½ rkl	2 rkl	2 ½ rkl
Suolaa	1 tl	1 tl	1 ½ tl	2 tl
Sokeria	2 tl	2 tl	2 tl	2 tl
Täysjyvä- vehnää	½ dl	½ dl	1 dl	1 dl
Auringonkukan- siemeniä	½ dl	½ dl	1 dl	1 ½ dl
Karkeaa täysjyvävehnä- jauhoa	1 dl	2 dl	2 dl	2 ½ dl
Hienoa täysjyväruis- jauhoa	½ dl	½ dl	1 dl	1 dl
Vehnä- jauhoa	4 ½ dl	4 ½ dl	4 ½ dl	6 dl
Kuivahiivaa	1 tl	1 tl	1 ¼ tl	1 ½ tl



Menu 3



500 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg



Medium paistoaste

Näillä perusresepteillä pääset helposti alkuun. Reseptit on suunniteltu BM-10 ja BM-50 leipäkokojen mukaan.

