

TUOPPI

Kaljamallas malt till svagdricka

Tuoppi-kaljamaltaat ovat kotikaljan tekoon sopivaksi rouhittua ruismallasta. Kilosta maltaita saadaan 20-25 litraa vahvaa, täyteläistä kotikaljaa. Sopii myös leivontaan.

Tuoppi-svagdricksmalt är krossat rågmalt till hembryggt svagdricka. Av ett kilo malt blir det 20-25 liter fyllig svagdricka. Passar också för bakning.

Ainesosat: Ruismallas / Ingredienser: Rågmalt

Säilytys: Kuivassa ja viileässä
Förvaring: Torrt och svalt

Ravintoarvo/ Näringsvärde

100 g tuotetta sisältää keskimäärin/
100 g produkt innehåller i medeltal

Energiaa/ Energi	1431 kJ (339 kcal)
Rasvaa/ Fett	1,6 g
josta tyydyttynyttä/ varav mättade	0,3 g
Hiilihydraatteja/ Kolhydrater	60,9 g
josta sokereita/ varav sockerarter	9,8 g
Ravintokuitua/ Kostfiber	16,8 g
Proteiinia/ Protein	11,9 g
Suolaa/ Salt	0 g

Valmistaja / Tillverkare:



LAIHIAN MALLAS

Laihia Mallas Oy
66400 Laihia

Tel. 06-475 2111, fax 06-476 2555
www.laihianmallas.fi

TUOPPI

Kokeile myös leivontaan!



LAIHIAN MALLAS

Kaljamallas malt till svagdricka



1 kg

Perinteistä, täyteläistä kotikaljaa!

RUOKAA
OMASTA
MAASTA



TUOPPI

Kaljamallas malt till svagdricka

Tuoppi-kotikalja

5 l vettä
3 dl Tuoppi-kaljamaltaita
2 dl sokeria
0,5-1 tl hiivaa tai 1/4 tl kuivahiivaa

Kiehauta vesi ja kaada se maltojen ja sokerin päälle. Anna maustua ja jäähtyä kädenlämpöiseksi, n. +37°C (jos käytät kuivahiivaa n. 40°C). Murena hiiva ja lisää nesteeseen. Anna kaljan käydä kevyesti peitettynä lämpimässä, vedottomassa paikassa 12-24 tuntia. Siivilöi kalja, pulloa ja vie viileään. Kalja on valmista nautittavaksi pullotusta seuraavana päivänä.

Tuoppi-svagdricka

5 l vatten
3 dl Tuoppi-svagdricksmalt
2 dl socker
0,5-1 tsk jäst (eller 1/4 tsk torrjäst)

Koka upp vattnet och häll det på maltet och sockret. Låt stå tills det är handvarmt, ca 37°C (ca 40°C med torrjäst) och smula ner jästen. Täck lätt med t.ex. en ren handduk och låt jäsa på varmt dragfritt ställe 12 till 24 timmar. Sila drickan, tappa på flaskor och ställ svalt. Svagdrickan är färdig att drickas dagen efter tappningen.



TUOPPI

Vahva, täyteläinen kotikalja.

Kotikaljan valmistuksessa syntyneen mallasmäskin eli siivilään jääneet kaljamaltaat, voi pakastaa ja käyttää leivontaan myöhemmin.

Mallas-viikunalimppu (3-4 leipää)

3 dl Tuoppi kaljamaltaita
6 dl vettä
5 dl piimää
1 rkl suolaa
50 g hiivaa
1,5 dl siirappia
8 dl ruisjauhoja
2 dl Rantasen Talkkunajauhoja
noin 12 dl vehnä- tai hiivaleipä-
jauhoja
1,5 dl auringonkukansiemeniä
1 ps (200 g) viikunoita
75 g voita tai margariinia

Voiteluun: muna
Koristeeksi: auringonkukansiemeniä

Kiehauta kaljamaltaat vedessä. Siirrä seos taikinakulhoon ja sekoita joukkoon hiukan lämmitetty piimä. Seoksen tulee olla kädenlämpöistä. Lisää suola, hiiva,

siirappi, talkkuna- ja ruisjauhot. Leikkaa viikuna paloiksi ja sekoita ne auringonkukansiementen kanssa taikinaan. Alusta taikina vehnä- tai hiivaleipäjauhoilla melko napakaksi. Lisää lopuksi pehmeä rasva. Anna taikinan kohota.

Leivo taikinasta 3-4 leipää. Anna leipien kohota. Pistelet kohonneet leivät ja voittele kananmunalla. Ripottele koristeeksi auringonkukansiemeniä. Paista 200 asteessa 50-60 minuuttia. Kokeile kypsytettyä koputtamalla pohjaan. Kun ääni on kumahteleva, onnto, leivät ovat kypsiä.

Mallasleivät ovat parhaimmillaan muutamien päivien kuluttua. Ne sopivat hyvin myös pakastettaviksi. Jos teet kotikaljan maltaista, voit käyttää kaljasta jäävää mallasmäskiä (5-6 dl) leipään.

Katso lisää reseptejä
www.laihianmallas.fi

