



Melonpan

Onko sinun koskaan tehnyt mieli maistaa niitä herkkuja, joita animessa usein syödään? Pockyja ja ramunea saa jo Suomestakin, mutta taiyakia, dangoja ja melonpania ei saa täälläpäin maailmaa kuin itse tekemällä. Ohessa on resepti koululaisten suosikkivälipalan melonpanin eli melonileivän tekemiseen.

Melonpan muodostuu englanninkielisestä sanasta melon ja portugalinkielisestä sanasta pan, joka tarkoittaa leipää. Nimi on hieman erikoinen, sillä kyseessä ei ole aivan leipä, vaan melonpan koostuu pullataikinasta tehdystä sisuksesta, jonka päällä on rapea murotaikinakerros. Se ei myöskään perinteisesti sisällä yhtään melonia, mutta nykyään jotkut valmistajat lisäävät siihen hieman meloniuutetta. Nimensä se on saanut siitä, että sen ruudutettu pinta muistuttaa verkkomelonia. Melonpanista on tehty suklaamursia, kinuskia, vaahterasiirappia, kermavaahtoa tai maitokiisseliä sisältäviä variaatioita.

Animessa näkee usein koululaisten ostavan kahvilasta yksittäin läpinäkyvään kääreeseen pakatun melonpanin. Jotkin hahmot kuten DearS:n Ren ja Shakugan no Shanan Shana ahmivat melonpania kaiken aikaa. Yakitate!! Japan -nimisessä leivontaan keskittyvässä animessa on jopa melonpanin leipomiskilpailu. Siinä tosin käy ilmi, että melonpanissa on suuri heikkous. Pullataikinapohja ja murotaikinapääallinen vaativat eri lämpötilan paistuaakseen, minkä takia päällinen jää usein raakaksi, jottei sisus pala.



Valmistusohje:

Määrä: 12 kpl

Aika: 3-4 tuntia

Pullataikina (sisus)

5½ dl vehnäjauhoja

6 g kuivahiivaa

½ dl sokeria

1 tl suolaa

2 tl maitojauhetta

2 dl vettä

30 g voita/margariinia

Murotaikina (päällinen)

80 g voita/margariinia

1 dl sokeria

2 munaa

4 dl vehnäjauhoja

1 tl leivinjauhetta

hieman puristettua melonilientä (voi jättää pois)

1. Sekoita pullataikinana kuivat ainekset keskenään ja siivöi ne. Lämmitä vesi 42-asteiseksi.
2. Lisää ensin osa vedestä ja vaivaa taikina kiinteäksi. Lisää loput vedestä, mikäli taikina on liian kuivaa.
3. Siirrä taikina leivinalustalle. Vaivaa taikinaa, kunnes se ei enää tartu leivinalustan pintaan (alle 5 min.).
4. Tasoita taikina ja lisää voi. Jatka vaivaamista, kunnes rasva on imeytynyt ja taikina ei tartu enää käsiin (n. 15-20 min.).
5. Laita taikina hieman voideltuun kulhoon ja peitä kulho kelmulla. Anna taikinan kohota noin tunti tai kunnes se on tuplasti suurempi.
6. Pullataikinana kohotessa valmista murotaikina. Vatkaa sähkövatkaimella voi ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
7. Lisää halutessasi vähän melonilientä.
8. Lisää vähän vatkatut munat yksi kerrallaan ja sekoita hyvin jokaisen lisäyksen jälkeen.
9. Sekoita vehnäjauhot ja leivinjauhe hyvin keskenään ja lisää ne seokseen. Sekoita lastalla, kunnes taikina on tasaista.
10. Jaa takina 12 osaan ja laita taikinamöykky jääkaappiin jäähtymään ainakin puoleksi tunniksi.
11. Vaivaa pullataikinasta kaasut pois ja jaa se 12 osaan. Pyörittele taikinamöykky pyöreiksi. Peitä pyörylät kankaalla ja anna niiden levätä 10 minuuttia.
12. Ota murotaikinamöykky jääkaapista. Kauli möykky kahden tuorekelmun välissä pyöreiksi laatoiksi. Poista päällimmäinen keltu ja asetele murolevyn päälle pulla pyörylä. Kääri murolevy pullan päälle niin, että pullataikinaa jää näkyviin pari senttiä, jotta pullataikina voi levitä paistuaakseen rikkomatta murotaikinapäällistä. Irrota varovasti toinen keltu ja häivytä murotaikinan ja pullataikinan raja.
13. Painele voiveitsellä pinnalle kevyesti ruudukkokuvio ja ripotele siihen sokeria. Anna pullien kohota vielä 40-50 minuuttia.
14. Paista pullia esilämmitetyssä uunissa 180 asteessa noin 15 minuuttia.