

Leivontailta 12.11.2018

Taatelisämpylät

1 pkt	taateleita
3 dl	vettä
1 dl	öljyä
3 dl	vettä
3 rkl	kauraleseitä
50 g	hiivaa
1 tl	kuivahiivaa
2 tl	suolaa
4 dl	ruisjauhoja
n. 8 dl	vehnäjauhoja

Voiteluun:

siirappi-vesiseosta

1. Keitä taatelit vedessä (3 dl) pehmeiksi.
2. Anna hieman jäähtyä ja vatkaa joukkoon öljy, loppu vesi, leseet, hiivat, suola ja ruisjauhot.
3. Alusta taikina kimmoisaksi vehnäjauhoilla. Anna taikinan kohota puolisen tuntia.
4. Leivo taikinasta tanko ja leikkaa se viipaleiksi. Pyöritä viipaleet sämpylöiksi. Anna kohota pellillä leivinliinan alla. Paina sämpylöiden pintaan sievät koristeet piparkakkumuotilla.
5. Paista 200 asteessa noin 15 min. Voitele sämpylät siirappivedellä paistamisen jälkeen.

Porkkanavoi eli aurinkovoi

150 g	keitettyjä porkkanoita
150 g	voita
½	sitruunan mehu

1. Soseuta porkkanat ja pehennä voi. Sekoita voi, porkkanasose ja sitruunamehu keskenään.
2. Porkkanavoi säilyy jääkaapissa 3-4 vrk. Osan voi myös pakastaa.

Pertilla

500 g	peruna-sipulisekoitusta
3	kananmunaa
1 dl	maitoa
2 dl	juustoraastetta
1 tl	suolaa
2 tl	basilikkaa
1	tuore chili
2 dl	vehnäjauhoja
1 tl	leivinjauhetta

Pinnalle:

1 dl	juustoraastetta
------	-----------------

1. Pane jäiset perunasuikaleet kulhoon ja esikypsennä mikroaaltouunissa täydellä teholla 5 minuuttia. Anna jäähtyä.
2. Voitele leivinpaperi ja aseta se uunipannun pohjalle.
3. Vatkaa munien rakenne rikki. Lisää maito, juustoraaste, jäähtyneet perunasuikaleet, suola, basilika ja hienonnettu chili. Sekoita leivinjauhe ja vehnäjäuhot keskenään ja lisää taikinaan.
4. Levitä taikina voidellun leivinpaperin päälle pellille ja ripottele pinnalle juustoraaste. Paista 200-asteisessa uunin keskitasolla noin 20 minuuttia. Leikkaa pieniksi paloiksi. Tarjoa lämpimänä tai kylmänä.

Pinaattikäretorttu

125 g	margariinia
2 dl	hiivaleipäjauhoja
5 dl	maitoa
150 g	pakastepinaattia tai esikeitettyä n.2dl
3 kpl	munaa
¾ tl	suolaa
1 tl	leivinjauhetta
1 rkl	seesaminsiemeniä

Täyte

150 g	purjoa
150 g	porkkanaa
1 rkl	voita tai margariinia
2 dl	parsakaalia
½ tl	suolaa
200 g	tuorejuustoa
1 dl	tuoretta hienonnettua rakuunaa

Päälle

100 g	juustoraastetta
-------	-----------------

1. Sulata rasva kattilassa. Lisää jauhot ja sekoita puoli minuuttia. Lisää maito koko ajan sekoittaen ja jatka sekoittamista kunnes seos kiehahtaa ja silenee.
2. Sekoita joukkoon pinaatti. Nosta kattila liedeltä ja anna sen jäähtyä haaleaksi.
3. Sekoita joukkoon munat yksitellen vatkatun sekä suola ja leivinjauhe.
4. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpaperille uunipannulle. Ripottele pinnalle juustoraaste ja seesaminsiemenet. Paista torttupohjaa 225 asteessa uunin alaosassa noin 20 minuuttia.
5. Täytettä varten, pehmitä hienonnettu purjo, paloitettu parsakaali ja porkkanaraaste rasvassa. Lisää joukkoon tuorejuusto.
6. Hauduta 10 minuuttia ja mausta. Levitä täyte levyn pinnalle tasaiseksi kerrokseksi.
7. Kääri torttu rullalle kuten kääretorttu ja ripottele loppu juustoraaste päälle.
8. Kuumenna torttu uunissa 225 asteessa n. 20 minuuttia, jotta juustoraaste pinnalla sulaa.

Tortun voi täyttää myös esim. savukalalla, kinkulla tai savupororouheella.

Sipulipiirakka juurespohjaan

Pohja:

2	porkkanaa (250 g)
2	palsternakka (250 g)
2	kananmunaa
4 rkl	mantelijauhetta + 1 rkl
1 tl	suolaa
1 rkl	tuoretta, hienonnettua timjamia
¼ tl	mustapippuria

Vuoan voiteluun:

nokare voita

Täyte:

2	punasipulia (200 g)
2	hopeasipulia (200 g)
2-3 rkl	voita
1 tl	(muscovado)sokeria
½ tl	suolaa
¼ tl	mustapippuria
	muutama tippa balsamicoa
200 g	ranskankermaa
2 dl	juustoraastetta

Pinnalle:

½ dl juustoraastetta

1. Kuori juurekset ja raasta ne melko hienoksi raasteeksi juurespohjaa varten. Siirrä raasteet kulhoon.
2. Lisää munat, mantelijauhe ja mausteet. Sekoita kunnolla, että ainekset sitoutuvat toisiinsa.
3. Voitele piirakkavuoka (halkaisija 26 cm). Taputtele juuresseos tasaisesti vuoan pohjalle ja reunoille. Ripottele pintaan 1 rkl mantelijauhoa. Paista 200 asteisessa uunissa 20 minuuttia.
4. Kuori sipulit ja leikkaa ne ½ cm:n viipaleiksi täytettä varten. Kuumenna paistinpannu ja sulata siihen voinokare.
5. Lisää sipulit ja kypsennä viitisen minuuttia. Kääntelevä lastalla ja ripota joukkoon sokeri. Jatka paistamista vielä muutama minuutti. Mausta seos.
6. Sekoita ranskankermaan juustoraaste. Levitä seos paistetulle juurespohjalle. Lisää päälle paistetut, maustetut sipuliviipaleet. Ripota pintaan juustoraaste.
7. Paista piirakkaa 200 asteisessa uunissa n. 30 minuuttia.

Appelsiinitiramisu

noin 12 annosta

Pohja:

4	munaa
2 dl	sokeria
2/3 dl	vehnä jauhoja
½ dl	perunajauhoja
1 tl	leivinjauhetta

Kostutus:

1 dl	appelsiinimehua tai konjakkia
------	-------------------------------

Täyte:

3	munaa
2 ½ dl	tomusokeria
300 g	Viola -appelsiini tuorejuustoa
vajaa tlk	ranskankermaa
0,5 dl	appelsiinimehua
1,5 dl	kuohukermaa

Pinnalle: kaakaojauhetta



1. Vaahdota munat ja sokeri kovaksi, vaaleaksi vaahdoksi. Siivilöi joukkoon yhdistetyt kuivat aineet ja sekoita varovasti. Levitä taikina voidellulle leivinpaperille uunipannulle.
2. Kypsennä 225 asteessa 5-7 minuuttia. Kumoa kypsä pohja sokeroidulle leivinpaperille ja irrota paisto leivinpaperi.
3. Valmista täyte: Vaahdota munat ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Vatkaa tuorejuuston joukkoon ranskankerma ja mehu. Vaahdota kerma. Yhdistä kaikki vaahdot varovasti sekoittaen.
4. Leikkaa pohja kahteen osaan. Nosta toinen matalareunaiseen tarjoiluastiaan. Kostuta appelsiinimehulla tai konjakilla. Levitä puolet täytteestä pohjalle. Nosta toinen pohja päälle ja kostuta se. Levitä sille loppu täyte.
5. Peitä astia ja nosta tiramisu vetäytymään jääkaappiin useaksi tunniksi, mieluiten seuraavaan päivään. Sihtaa pinnalle runsaasti kaakaojauhetta ennen tarjoilua.