HELPPOA JA HERKULLISTA

juhlapöytään

VIRTASALMEN VILJATUOTTEEN

gluteenittomilla jauhoilla ja jauhoseoksilla

Lohikeikauskakku

kuva kannessa, 6–8 annosta
yhdestä vuokaleivästä tulee kaksi keikauskakkua

TUMMA VUOKALEIPÄ:

7 dl	vettä
1½ tl	kuivahiivaa
2½ dl	tattarijauhoa
1½ dl	täysjyväriisijauhoa
1½ dl	tummaa tefjauhoa
1½ dl	tattarilesettä
4 tl	psylliumia
1½ tl	suolaa

Sekoita kuiva-aineet keskenään.
Mittaa kulhoon kädenlämpöinen vesi ja lisää jauhosoes veteen kerralla ja huolella sekoittaen. Kaada taikina 1,5 litran leipävuokaan ja anna kohota vedottomassa paikassa noin tunti.

Paista leipää 225-asteissa uunissa noin 45 minuuttia. Kypsä leipä irtoaa vuoan reunoilta.

Kumoa leipä vuoasta ja anna jäähtyä. Voileipäkakkuun sopii parhaiten yön yli levännyt leipä.

LOHITÄYTE:

6 dl	irtonaiseksi keitettyä puuroriisiä
2	kovaksi keitettyä kananmunaa
2 dl	paksua majoneesia
1 pkt	kylmäsavulohta (noin 220 g)
2 rkl	hienonnettua tilliä
1 dl	omenatuoremehua
¼ tl	suolaa

Hienonna kananmunat, pilko lohi pieniksi paloiksi ja silppua tilli. Sekoita täytteen ainekset kulhossa ja mausta tarpeen mukaan suolalla. Lisää omenamehua kunnes täyte on paksua puuroa. Mehun tarve riippuu riisilajikkeesta ja valitusta majoneesista.

Täytettä voi keventää ja raikastaa korvaamalla osa riisistä kurkkukuutioilla.

Vaihtoehtoiseksi täytteeksi sopii esim. kinkku, paprika ja hillosipuli. Riisin voi korvata kvinoalla.

KAKUN KOKOAMINEN:

Leikkaa vuokaleivästä ohuita viipaleita. Muotoile viipaleet halutun mallisiksi kuvioiksi piparkakkumuoteilla. Asettele leipäkuviot tuorekelmulla vuoratun, noin 1,2 litran vetoisen vuoan pohjalle. Lado viipaleiden päälle täytettä tiiviisti. Asettele reunoille kuviot ja täytä astia piripintaan aloittaen leipäkuvioiden välien täyttämisestä.

Leikkaa lopuksi kuvioiden ympäriltä ylijääneistä leipäpaloista ja kokonaisista viipaleista keikauskakulle pohja. Käännä kelmun reunat pohjan päälle ja aseta lautanen kakulle painoksi.
Kakun voi kumota ja koristella heti tai antaa sen odottaa kylmässä seuraavaan päivään.

KORISTELU:

Aseta tarjoiluastialle salaatin lehtiä. Avaa kelmun reunat ja kumoa kakku ohutta leikkuulautaa apuna käyttäen salaattien keskelle. Koristele esimerkiksi sitruunarenkailla ja viinirypäleillä.

VINKKI:

- Jos käytät muuta kuin ohjeessa mainittua leipää, saattaa kostuttaminen olla tarpeen.
- Kuivata käyttämättä jäävät leivän kuoriosat uunissa matalassa lämmössä ja murenna ne korppujauhoksi. Hienontamalla reunapalat voit käyttää niitä myös suolaisen hyytelökakun pohjana.

Kolmioleivät

vuokaleivästä tulee
n. 24 kolmiota

Levitä hirssi-hasselpähkinäleipäviipaleille reilu kerros munavoita, pehmeän makuista vuohenjuustosalaattia tai majoneesipohjaista perunasalaattia. Aseta kolmas viipale kanneksi.
Leikkaa pino neliöksi ja edelleen kolmioiksi.
Koristele ja herkuttele!

Leivän reseptin löydät hirssijauhopakkauksesta.

Focaccio a la Eilamari

8 annosta,
uunipannulle ohje x 2

TÄYTETTY PANNURIESKA

5 dl	vettä
4½ dl	Virtasalmen vaaleaa gluteenitonta jauhoseosta
1½ tl	kuivahiivaa
1 tl	hienoa merisuolaa
	oliiviöljyä voiteluun

pinnalle:

	oliiveja ja/tai pieniä tomaatteja
½ tl	merisuolaa
	rosmariinia

Sekoita jauhoseokseen hiiva ja suola. Lisää seos lämpimään veteen kerralla ja nopeasti sekoittaen. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun noin 15 x 30 cm kokoiseen vuokaan. Voitele myös pinta öljyllä. Anna kohota noin tunti. Painele pintaan oliivin ja tomaatin puolikkaita leikkuupinta ylöspäin. Ripottele päälle rosmariinia ja merisuolaa. Paista rieskaa 225-asteisessa uunissa 25–30 minuuttia.

Cup cakes

7–8 kpl

PERUSOHJE:

75 g	maidotonta margariinia
1 dl	sokeria
1	kananmuna
2 dl	Virtasalmen vaaleaa gluteenitonta jauhoseosta
1 tl	leivinjauhetta
(½ ml	suolaa)
1 dl	vettä

Vaahdota pehmeä rasva ja sokeri. Lisää kananmuna ja sekoita hyvin. Sekoita kuiva-aineet keskenään ja lisää taikinaan yhdessä nesteen kanssa. Jaa taikina muffinivuokiin ja paista 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia.

ANANAS:

korvaa vesi 1 dl:llä ananastuoremehua, lisää taikinaan lopuksi ½ prk ananasmurskaa. Kokeile ananasmuffineja myös mehevänä kuivakakkuna. Paistaminen silloin pienessä rengasvuoassa noin 35 minuuttia.

APPELSIINI–SUKLAA:

korvaa vesi 1 dl:llä appelsiinituoremehua ja lisää taikinaan 2 rkl kaakaojauhetta ja 2–3 rkl appelsiinimarmeladia (tarkista valmistus-aineiden sopivuus).

MOKKA:

korvaa vesi 1 dl:llä kahvia ja lisää taikinaan 1 tl jauhettua kardemummaa.

KUORRUTUS: (yhteen annokseen)

75 g	maidotonta margariinia
1 dl	tomusokeria
1	keltuainen
2 tl	vaniljasokeria
	karamelliväriä

Mittaa ainekset kulhoon ja vispaa kuohkeaksi vaahdoksi. Pursota vaahto jäähtyneiden muffinien päälle ja koristele ruokailijoille sopivin koristein.

Tähtisilmät

Ohje sisältää maitorasvaa ja kermaa,
n. 50 silmää eli 25 silmäparia

100 g	voita
1½ dl	sokeria
1	kanamuna
½ tl	leivinjauhetta
2½ dl	Virtasalmen vaaleaa gluteenitonta jauhoseosta
2–3rkl	marmeladia

KORISTELU:

150 g	suklaata
½ dl	kermaa

Vaahdota pehmeä voi ja sokeri. Lisää muna edelleen voimakkaasti vatkaten. Yhdistä jauhot, lisää taikinaan ja sekoita taikina tasaiseksi.

Pursota taikinasta nokareita pellille, leivinpaperin päälle (jätä leviämisvaraa) ja paina niiden keskelle pieni syvennys. Pursota syvennykseen marmeladia silmän keskiöksi.

"Sain pikkuleivän idean, kun ajattelin juhlien sankareita ja muita juhlijoita, joilla on ilonpilke silmäkulmassa. Ne sopivat hyvin esim. polttareihin, häihin tai kauneuskutsuille."

Sanna Nissinen, Oma Maku tmi

Paista pikkuleipiä 200-asteisen uunin keskiosassa 5–10 minuuttia. Anna niiden jäähtyä ennen koristelua.

Sulata suklaa mikrossa tai vesihauteessa, lisää kerma ja sekoita tasaiseksi. Pursota suklaamassalla silmiin ripset. Laittamalla nonparelleja ripsenpäihin saat vähän pling plingiä!

Tattarileselastut

n. 24 kpl

75 g	maidotonta margariinia
1½ dl	fariinisokeria
2 dl	tattarilesettä
1 tl	kardemummaa
½ tl	leivinjauhetta
1	kananmuna

Sulata margariini. Sekoita kuiva-aineet keskenään ja lisää niihin rasva ja kananmuna. Nostele seoksesta nokareita harvakseltaan leivinpaperille. Paista 200-asteisessa uunissa 5–8 minuuttia.

Nosta kuumat keksit lastan avulla kaarevan alustan päälle (esim. patonkipelti tai leivinpaperilla suojattu pesäpallo- tai salibandymaila) ja anna jäähtyä ennen tarjoilua.

VIRTASALMEN VILJATUOTE OY
Suholanrannantie 231, 77330 Virtasalmi
puh. 0208 348 000
info@virtasalmenviljatuote.fi

Reseptit ja esitteen toteutus: Makaronipora / Eila Alho

www.virtasalmenviljatuote.fi