

HELPPOA JA HERKULLISTA

juhlapöytään



VIRTASALMEN VILJATUOTTEEN
gluteenittomilla jauhoilla ja jauhoseksilla

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 teijauhoa
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 irttoa vuoan reunoilta.

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

KAKUN KOKOAMINEN:

Leikkaa vuokaleivästä ohuita viipaleita. Muotoile viipaleet halutun malliseksi kuvioiksi piparkakkumuotoilla. Asettele leipäkuviot tuorekellulla vuoratun, noin 1,2 litran vuoasen vuoan pohjalle. Lado viipaleiden päälle täytettä tiiviisti. Asettele reunoihin 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.

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 hillisipuli. Riisin voi korvata kvinoalla.

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 murena ne korppujauhoksi. Hienontamalla reunapalat voit käyttää niitä myös suolaisen hyttelökakun pohjana.

Kolmioläivät

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 leikkupinta 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 rengasvuossa 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 vahto 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 vatkatun. Yhdistä jauhot, lisää taikinaan ja sekoita taikina tasaiseksi.

Pursota taikinasta nokareita pellille, leivinpäperin päälle (jätä leviämistävaramaa) 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 non-parelleja ripsenpäihin saat vähän pling plingää!

Tattarileselestatut

n. 24 kpl



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

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

Nosta kuumat keksit lastan avulla kaarevan alustan päälle (esim. patonkipelti tai leivinpäperilla 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