

Maukasta mukavasti

*Virtasalmen Viljatuotteen
gluteenittomilla jauhoilla ja jauhoseoksilla*

*– uusia reseptejä
2015*



Lisää tuotteistamme ja reseptejä
www.virtasalmenviljatuote.fi



Kinkkupiirakka

pohja:

1 tlk	maitorahkaa
100 g	juustoraastetta
2	kananmunaa
3 dl	rouheista tai vaaleaa gluteenitonta jauhoseosta
1 tl	leivinjauhetta

täyte:

300 g	kinkkusuikaleita
300 g	juustoraastetta
1	paprika
1	sipuli
2	kananmunaa
2 dl	kermaa
tilkka	öljyä kuullotukseen

Kuori ja hienonna sipuli ja kuutioi paprika. Raasta pohjaan ja täytteeseen tarvittava juustoraaste ja suikaloi kinkku.

Yhdistä maitorahka, juustoraaste ja kananmunat. Lisää joukkoon jauhoseos, johon on sekoitettu leivinjauhe. Sekoita hyvin.

Levitä taikina leivonpaperin päälle uunipellille tasaiseksi kerrokseksi. Paista pohjaa viisi minuuttia 200-asteisessa uunissa.

Kuullota sipuli ja paprika pannulla tilkassa öljyä. Sekoita täytteen ainesosat keskenään ja levitä pohjan päälle.

Paista 200-asteisessa uunissa 25–30 minuuttia.

Sämpylät

kuva kannessa, maidoton

1 l	vettä
50 g	hiivaa
½ dl	siirappia
1 ½ dl	pellavansiemeniä tai -rouhetta
2 dl	vaaleaa tai rouheista gluteenitonta jauhoseosta
5 dl	gluteenitonta kauraraetta

Liuota hiiva lämpimään veteen. Lisää siirappi ja kuiva-aineet, sekoita ja anna kohota 20–30 minuuttia.

2 tl	suolaa
½ dl	rypsiöljyä
2 dl	porkkanaraastetta
3–4 dl	vaaleaa tai rouheista gluteenitonta jauhoseosta

Lisää taikinaan suola, rypsiöljy, porkkanaraaste ja jauhoseos. Alusta taikina hyvin ja leivo heti sämpylöiksi. Kohota lämpimässä paikassa. Voitele sämpylät vesi-siirappiseoksella ja ripottele päälle kauraraetta.

Paista 250-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.



Vuokaleipä

maidoton

5 dl	vettä
½ dl	öljyä
25 g	tuorehiivaa
	tai 1 pss kuivahiivaa
6–7 dl	rouheista gluteenitonta
	jauhoseosta
1 ½ tl	suolaa

Liuta hiiva haaleaan veteen (kuivahiiva 42°C). Lisää suola, öljy ja jauhoseos. Vaivaa taikina hyvin käsin tai koneella.

Kumoa taikina voideltuun leipävuokaan ja anna kohota liinan alla puoli tuntia.

Paista 250-asteisessa uunissa 30–35 minuuttia.



Rieskat

2 kpl, maidoton

7 dl	vettä
50 g	hiivaa
2 tl	suolaa
5 dl	rouheista tai vaaleaa
	gluteenitonta jauhoseosta
4–5 dl	gluteenitonta kauraraetta

Liuta hiiva lämpimään veteen. Sekoita kuiva-aineet keskenään ja lisää nesteseen huolellisesti sekoittaen.

Siemennäkkileipä

maidoton

2 dl	maissi- tai tattarijauhoja
¾ dl	auringonkukansiemeniä
½ dl	pellavansiemeniä
½ dl	seesaminsiemeniä
½ dl	kurpitsansiemeniä
2 ½ dl	kiehuvaa vettä
½ dl	öljyä
	sormisuolaa

Lämmitä kiertoilmauuni 150-asteiseksi. Sekoita kuiva-aineet kulhossa. Lisää kiehuva vesi ja öljy ja sekoita tasaiseksi massaksi. Kaada massa pellille leivinpaperin päälle ja tasoita ohueksi, uunipellin kokoiseksi levyksi. Käsin tasoitettaessa tehtävä helpottuu laittamalla käsi muovipussin sisään. Sirottele lopuksi sormisuolaa taikinan pinnalle. Suolan voi myös taputella kädellä massaan kiinni.

Taikinaleivyn voi jakaa taikinapyörällä valmiiksi annospaloiksi tai jättää levyn kokonaiseksi.

Paista 150-asteisessa uunissa noin tunti. Anna näkkileivän jäähtyä ennen tarjoilua.



Anna taikinan levätä hetki liinan alla.

Jauhota leivinalusta. Vaivaa taikina hyvin käyttäen reilusti jauhoja ja jaa se kahdeksi leiväksi uunipellille.

Laita leivät kylmään uuniin ja säädä lämpötila 225 asteeseen kiertoilmatoinnolla. Paista 60 minuuttia.

Pannurieska

uunipannullinen

2 dl	puuroriisiä
120 g	voita
3 dl	vettä
3 dl	kauraa tai -hiutaleita*
5 dl	maitoa tai vesi–kerma-seosta (3 dl vettä + 2 dl kermaa)
2	munaa
1 prk	kermaviiliä
2 rkl	riisijauhoa
1 tl	suolaa

Keitä puuroriisiä, voita ja vettä, kunnes vesi on imeytynyt riisiin. Lisää loput aineet ja sekoita. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipannulle ja paista 225-asteisessä uunissa noin puoli tuntia.

Tarjoa pannurieska esimerkiksi munavoin kanssa.

*) tarkista gluteenittomuus

Pannari

7 dl	maitoa tai vettä
3	munaa
4 dl	vaaleaa tai rouheista gluteenitonta jauhoseosta
1 ½ dl	sokeria
1 dl	gluteenitonta kauraa
1 tl	vaniljasokeri
1 tl	suolaa
100 g	voita

Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen. Sulata voi.

Sekoita kaikki aineet kulhossa ja kaada leivinpaperin päälle pellille ja paista noin puoli tuntia.

Murupiiirakka

uunipellinen

6 dl	vaaleaa gluteenitonta jauhoseosta
1 tl	soodaa
1 tl	vanilliinisokeria
2 ½ dl	sokeria
2 ½ dl	juoksevaa tai sulatettua margariinia
1	muna
2 ½ dl	piimää
4 dl	puolukoita

Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää joukkoon margariini. Nypi taikina muremaksi. Nosta taikinasta kolmasosa toiseen kulhoon.

Lisää suurempaan taikinaan muna ja piimä. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipannulle. Ripottele taikinan päälle ensin puolukat ja sitten muruseos.

Paista 200-asteisessä uunissa noin puoli tuntia.

Virtasalmen Viljatuotteen

jauhoseosten

**– helpot ja herkulliset
vaihtoehdot
kaikkean
gluteenittomaan
leivontaan**

Pulla

juuri:

- 2 ½ dl maitoa
- 25 g hiivaa
- 1 tl sokeria
- 1 ½ dl vaaleaa gluteenitonta jauhoseosta (120 g)

Mittaa kulhoon kädenlämpöinen maito, hiiva, sokeri ja jauhot. Sekoita ja anna olla liinan alla lämpimässä paikassa kunnes juurivelli kuplii (noin 10 minuuttia).

taikinan alustus:

- 1 kananmuna
- 1 ½ tl kardemummaa
- ½ tl suolaa
- ¾ dl sokeria
- 3 dl vaaleaa gluteenitonta jauhoseosta (225 g)
- 75 g voita

viimeistelyyn:

- 1 kananmuna voiteluun
- voita
- raesokeria

Sekoita kuiva-aineet erillisessä kulhossa keskenään. Lisää juureen kananmuna ja kuiva-aineet kevyesti sekoittaen. Lisää pehmeä voi. Vaivaa taikinaa voimakkaasti käsin tai käyttäen yleiskonetta.

Leivo taikina heti pikkupulliksi ja kohota leivinpaperin päällä pellillä noin puolen tunnin ajan.

Voitele kohonneet pullat kananmunalla. Tee pulliin pieni viilto keskelle, laita siihen nokare voita ja ripottele päälle raesokeria. Paista 225-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia.

korvapuustit:

- 50 g voita
- sokeria
- kanelia



Kauli taikina suorakaiteen muotoiseksi levyksi ja levitä päälle pehmeää voita ohuella. Sirottele rasvan päälle tasaisesti sokeria ja kanelia. Rullaa taikina tiiviiksi rullaksi hellävaroen, sillä taikina on haurasta.

Leikkaa tangosta muutaman sentin levyisiä kappaleita ja asettele ne mieleisiksi korvapuusteiksi leivinpaperin päälle. Anna pullien kohota vähintään puoli tuntia.

Voitele kanamunalla ja ripottele päälle raesokeria. Paista 225-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia.

uusi värisuora

Vanhat tutut vaalea eli **punainen** ja tumma eli **sininen** jauhoseos ovat saaneet seurakseen uudet seokset rouheisen gluteenittoman jauhoseoksen **vihreässä** pakkauksessa ja erityisesti pullanleivontaan suunnitellun tattarittoman jauhoseoksen **keltaisessa** pakkauksessa.



Banaanikakku

maidoton

- 150 g maidotonta margariinia
- 2 ½ dl sokeria
- 2 munaa
- 4 ½ dl vaaleaa tai rouheista
gluteenitonta jauhoseosta
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 tl soodaa
- 1 tl suolaa
- 1 tl inkivääriä (tai kanelia)
- 1 tl neilikkaa (tai kardemummaa)
- 2 tl kanelia
- 3 banaania

Vaahdota sokeri ja margariini.

Lisää munat hyvin sekoittaen. Lisää keskenään sekoitetut kuiva-aineet vuorotellen murskatun banaanin kanssa.

Paista jauhotetussa kakkuvuoassa
170-asteisessa uunissa 50–60 minuuttia.



Helpot mustikka-muffinit

12–14 kpl

- 1 muna
- 1 dl sokeria
- 100 g margariinia
(Flora juokseva margariini)
- ½ dl gluteenitonta kauraraetta
- 2 dl vaalea gluteenitonta jauhoseosta
- 1 tl vanilliinisokeria
- 1½ tl leivinjauhetta
- ½ dl maitoa
- 2 dl mustikoita

Sekoita muna, sokeri ja sulatettu margariini keskenään. Lisää keskenään sekoitetut kuiva-aineet ja maito.

Sekoita taikina tasaiseksi. Lisää lopuksi mustikat varovasti sekoittaen (pakaste-mustikat jäisinä).

Jaa taikina kahden lusikan avulla paperisiin muffinivuokiin.

Paista 200-asteisessa uunissa
10–15 minuuttia.



Hunajamuffinit

maidoton

1 dl hunajaa
½ dl rypsiöljyä
3 kananmunaa
1 dl sokeria
2 ¾ dl rouheista gluteenitonta
jauhoseosta
1 tl leivinjauhetta
1 tl kanelia
1 tl inkivääriä
ripaus suolaa

Lämmitä hunaja ja öljy juokseväksi.
Vaahdota kananmunat ja sokeri.

Lisää jäähtynyt hunaja-öljy-seos muna-
sokeri-vaahtoon. Sekoita kuiva-aineet
keskenään ja lisää taikinaan. Jaa taikina
muffinsivuokiin.

Paista 175-asteisessa uunissa
noin 20 minuuttia.

Marjamuffinit

noin 10 kpl

2 kananmunaa
1 dl sokeria
1 dl Flora juoksevaa margariinia
1 dl maustamatonta jogurttia
1–2 tl psylliumia
3 dl gluteenitonta kaurajauhoa
1 ½ tl leivinjauhetta
1 tl kardemummaa
2 ½ dl vadelmia tai muita marjoja

Mittaa psyllium jogurttiin turpoamaan.
Vaahdota munat ja sokeri, lisää jogurtti,
margariini ja keskenään sekoitetut kuivat
aineet ja lopuksi marjat. Jaa tukeviin
muffinivuokiin ja paista 200-asteisessa
uunissa 15–20 minuuttia.

Kahvikakku

2 munaa
2 dl sokeria
1 dl juoksevaa margariinia
2 dl kermaa
1½ tl leivinjauhetta tai
¾ tl soodaa
3 ½ dl rouheista tai vaaleaa
gluteenitonta jauhoseosta
2 tl vanilliinisokeria

Riko munien rakenne rikki puuhaarukalla
vatkaten. Lisää margariini ja mausteet.
Yhdistä leivinjauhe ja jauhoseos. Lisää
kerma vuorotellen jauhoseoksen kanssa
taikinaan. Kaada taikina voideltuun, jau-
hotettuun vuokaan ja paista 175 asteen
lämpötilassa uunin alatasolla noin 40
minuuttia.

Koristele valmis kakku tomusokerilla tai
kahvi-rasva-sokeri-kuorutteella.

Leivokset uunipannulla:

Tee kaksinkertainen annos taikinaa ja
kaada se uunipannulle voidellun leivin-
paperin päälle.

Paista 200-asteisessa uunissa noin 20
minuuttia.

kuorrute:

75 g voita tai margariinia sulatettuna
3 ½ dl tomusokeria
3 rkl vahvaa kahvia
2 rkl kaakaojauhetta
1 ml suolaa

Jaa hetken jäähtynyt levy annospaloiksi.
Sekoita kuorutteen ainekset ja levitä
leivoslevylle.

Herkkupikkuleivät

100 g	voita
1 dl	sokeria
1 dl	vaaleaa siirappia
5 ½ dl	vaaleaa gluteenitonta jauhoseosta
1	muna
1 tl	soodaa
2 tl	vaniljasokeria

Vaahdota voi, sokerit ja siirappi. Lisää muna vatkatien.

Yhdistä jauhot ja sooda ja lisää ne taikinaan. Sekoita hyvin. Anna taikinan jähmettyä jääkaapissa tunnin ajan.

Muotoile taikina pikkuleiviksi leivinpaperin päälle ja paista 200-asteisessa uunissa 9–10 minuuttia.

Reseptit:

Raija Alatalo ja

*Virtasalmen Viljatuote Oy
Sari Karjalainen*

Marjapiirakka

pohja:

150 g	voita
¾ dl	sokeria
1	kanamuna
2 dl	vaaleaa tai rouheista gluteenitonta jauhoseosta
1 dl	gluteenitonta kauraraetta
1 tl	leivinjauhetta
1 tl	vaniljasokeria

täyte:

4–5 dl	mustikoita
1 tlk	kermaviiliä
1	kananmuna
1 tl	vaniljasokeria

Vaahdota voi ja sokeri. Lisää kanamuna huolellisesti sekoittaen. Yhdistä kuiva-aineet ja lisää taikinaan. sekoita taikina tasaiseksi.

Taputtele taikina voidellun piirakkavuolan pohjalle ja reunuille. Kaada päälle mustikat. Sekoita täytteen ainesosat ja kaada mustikoiden päälle. Paista 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia.

Anna piirakan hieman jäähtyä ennen tarjoilua.

