

Pekan ja Pätjän iloinen kahvepaari

Reseptit

- Korvapuusti
- Mustikkapiirakka
- Karjalanpiirakka & munavoi

Korvapuustit (noin 60 kpl)

Taikina:

1 l täysmaitoa (hyla tai laktoositon)
4 ps kuivahiivaa
4 munaa
3 dl sokeria
1 pss kardemummaa
250 g voita (hyla tai lakton) sulatettuna
n. 2 kg vehnäjauhoja

Täyte:

n 200 g voita
1,5 dl sokeria
1,5 dl fariinisokeria
2-3 tl kanelia

Tee näin:

Lämmitä maito reilusti kädenlämpöiseksi, ota sivuun noin desin verran maitoa jonka lämmität 42 asteeseen ja liuota tähän kuivahiiva. Anna hiivaseoksen seistä hetki rauhassa kunnes se alkaa kuplia. Jos hiivaseos ei kupli, heitä se pois ja ota uudet hiivat. Taikinan tekeminen käy helpoiten yleiskoneella, mutta riuska vaivaaja saa tulosta aikaan myös käsin. Huomioithan että kulho on tarpeeksi iso, taikina kohoaa reilusti!

Vatkaa munat ja sokeri kohtalaisen kuohkeaksi vaahdoksi, lisää kardemumma ja hieman jauhoja. Sekoita hiivaseos loppuun maitoon ja lisää rauhallisesti sekoitellen munaseokseen. Ala lisämään jauhoja vähän kerrassaan, rivakasti sekoittaen. Kun noin puolet jauhoista on lisätty, kaada taikinaan sulatettu voi ja lisää jauhoja kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista mutta on vielä hieman tahmeaa. Liian kuivasta taikinasta tulee kuivaa pullaa!

Jätä taikina kohoamaan lämpimään paikkaa kannen/liinan/kelmun alle noin kolmeksi vartiksi tai kunnes taikina on vähintään kaksinkertaista. Kun taikina on kohonnut, vaivaa siitä ilmakuplat pois ja taikina mukavan notkeaksi. Valmista täyte, sekoita pehmeään voihin (ei sulatettuun) sokerit ja kaneli, lisää tarpeen ja maun mukaan aineksia kunnes tahna on sopivaa. Taikinan voi jakaa noin kuuteen osaan. Kauli kuudesosa taikinaa suorakaiteen muotoiseksi levyksi, levitä päälle sopiva kerros täytetahnaa ja kääri rulla napakalle rullalle. Leikkaa kolmion muotoisia paloja rullasta, käännä kapea kärki ylös ja paina jauhotetuin sormin kärki pullan pohjaan asti kiinni. Jos painat pullan kärjen liian kevyesti kohti pohjaa, se todennäköisesti kaatuu uunissa kohotessaan.

Muodosta loputkin pullat samalla tavalla. Laita pellin koosta riippuen 12-16 pullaa/pelti ja anna kohota taas liinan alla ainakin vartin verran. Paista pullia 12-15min 200 asteessa. Siirrä koriin tai viileälle pellille liinan alle jäähtymään, tarjoile mieluusti samana päivänä tai pakasta myöhempää käyttöä varten.

Mustikkapiirakka (1 pyöreä piirakka)

3 dl vehnä jauhoja
2 dl kaura/4viljanhiutaleita
1 dl sokeria
1 tl leivinjauhetta
2 tl vaniljasokeria
1 tl kardemummaa (ei pakollinen)
ripsaus suolaa
1 prk kermaviiliä
2 munaa
1 dl öljyä
250 g mustikoita

Tee näin:

Sekoita kuivat aineet keskenään. Riko kananmunat kulhoon ja vatkaa öljy munien joukkoon, lisää kermaviili ja sekoita tasaiseksi. Tee kuivien aineiden keskelle kuoppa ja kaada muna-kermaviiliseos kuoppaan, sekoita taikina nopeasti tasaiseksi vaikkapa puuhaarukalla. Kaada taikina kevyesti voideltuun pyöreään piirakkavuokaan, ripottele mustikat taikinan pinnalle. Voit sirotella piirakan päälle kaneli-sokeriseosta tai vaikkapa kookoshiutaleita niin halutessasi. Paista 200 asteessa noin puoli tuntia. Tarjoile vaniljakastikkeen höyryttämänä!

Jos haluat tehdä ison pellillisen piirakkaa tuplaa taikina!

Karjalanpiirakka ja munavoi (noin 25 piirakkaa)

Täyte:

1,4 litraa täysmaitoa
2 dl vettä
2 dl puuroriisiä
1,5 tl suolaa
1 muna

Kuumenna vesi kattilassa ja lisää riisi kiehuvaan veteen, keitä kunnes vesi on imeytynyt riisiin. Lisää maitoa hiljalleen ja keitä kunnes puuro on sopivan paksua ja kypsää, noin 45min. Lisää valmiiseen puuroon suola ja anna jäähtyä mieluusti seuraavaan päivään. Sekoita viileään puuroon yksi muna rivakasti sekoittaen.

Kuoritaikina:

4 dl ruisjauhoja
1 dl vehnä jauhoja
2 dl kylmää vettä
1 tl suolaa

Sekoita jauhot ja suola keskenään, lisää vettä kunnes taikina on helposti muovailtavaa ja notkeaa, varo kuitenkin ettei taikinasta tule liian kuivaa. Muista että taikina on leivonnan lomassa hyvä pitää kelmun alla, kuivunutta taikinaa on mahdotonta kaulia siististi.

Jaa taikina ensin kahtia, pyöritä taikinan puolikas pitkäksi pötköksi (halkaisija noin 2,5cm) ja pätki taikina noin kolmen sentin palasiin. Pyöritä palat palloiksi, litistä hieman pöytä vasten ja kauli joko piirakkapulikalla tai tavallisella kaulimella (tyhjä lasipullokin käy) ohuiksi pyöreiksi piirakankuoriksi. Levitä kaulitulle kuorelle puurotäytettä noin sentin paksuinen kerros, jätä pari senttiä reunasta tyhjäksi. Taita vastakkaisen puolen reunat kohti keskustaa ja rypytä reunat kauniille poimuille, älä nipistä ettei poimut kärähdä uunissa!

Paista piirakat hyvin kuumassa uunissa (250-300 asteessa) noin 10 minuuttia kunnes täyte on kauniin kullanuskeaa.

Tee voi-maitoseos (noin 5 dl täysmaitoa ja 150 g sulatettua voita) ja kasta juuri uunista tulleet kuumat piirakat seoksessa vaikka kahden haarukan avulla. Laita vadille liinan alle jäähtymään.

Munavoi

250 g huoneenlämpöistä pehmeää voita
6 kovaksi keitettyä kananmunaa hienonnettuna
ripaus suolaa
ripaus mustapippuria
kourallinen silputtua persiljaa

Sekoita munasilppu pehmeään voihiin ja mausta.

Tarjoilua ennen laita piirakan päälle noin ruokalusikallinen munavoita, halutessasi voit lisätä piirakan päälle vielä siivun hyvää kinkkua tai vaikkapa kylmäsavulohta!

Huom! On ihan luvallista vähän oikaista ja ostaa kaupan pakastealtaasta paistovalmiita karjalanpiirakoita ja tehdä itse vain munavoi!