

KULINARISK FINSMAKARE

FI

Reseptikirja

Sisältö

Ruoanvalmistustaulukot	3	Uuniruokat	28
Automaattiset ohjelmat	17	Pizza/Piiraat	32
Kala/Merenherkut	20	Kakku	35
Lintupaisti	22	Leipä/Sämpylät	42
Liha	24		

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Ruoanvalmistustaulukot

Paistoaajat

Kypsennysaika riippuu ruokalajin tyypistä, sen koostumuksesta ja määrästä.

Tarkkaile valmistumista alustavasti kypsennyksen aikana. Määritä parhaat asetukset (uunitoiminto, kypsennysaika, jne.) keittoastioille, resepteille ja määrille laitetta käyttäessä.

Noudata ensin elintarvikkeen tuotepakkauksissa olevia ohjeita. Jos ohjeita ei ole saatavilla, katso taulukkoja.

-  Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen ainesten laadusta ja määrästä.

Neuvoja uunin erityisiin toimintoihin

Lämpimänä Pito

Toiminto mahdollistaa ruoan säilyttämisen lämpimänä. Lämpötila säätyy automaattisesti arvoon 80 °C.

Lautasten Lämmitys

Toiminto mahdollistaa lautasten ja astioiden lämmittämisen ennen tarjoilua. Lämpötila säätyy automaattisesti arvoon 70 °C.

Aseta lautaset ja astiat tasaisesti päällekkäin uunin ritilälle. Käytä ensimmäistä kannatintasoa. Vaihda niiden paikkaa, kun lämmitysjajasta on kulunut puolet.

Taikinan Nostatus

Toiminto mahdollistaa hiivataikinan kohottamisen. Aseta taikina suureen astiaan ja peitä se kostealla pyyhkeellä tai tuorekelmulla. Aseta toiminto: Taikinan Nostatus ja kypsennysaika.

Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle. Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi. Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Leivonta ja paistaminen

Kakut

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Vatkatut leivonnaiset	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Kakku-vuoassa
Murotaikina	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Kakku-vuoassa
Piimä-juustokakku	170	1	165	2	80 - 100	26 cm:n kakku-vuoassa
Struudeli	175	3	150	2	60 - 80	Leivinpellillä
Hillotorttu	170	2	165	2 (vasen ja oikea)	30 - 40	26 cm:n kakku-vuoassa
Joulukakku/hedelmäkakku	160	2	150	2	90 - 120	20 cm:n kakku-vuoassa. Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan
Rusinakakku	175	1	160	2	50 - 60	Leipä-vuoassa. Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan
Pikkuleivät / pastejit	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Leivinpellillä
Marengit - yksi taso	120	3	120	3	80 - 100	Leivinpellillä

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Marengit - kaksi tasoa	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Leivinpellillä. Esikuumentaa uunia 10 minuutin ajan
Pullat	190	3	190	3	12 - 20	Leivinpellillä. Esikuumentaa uunia 10 minuutin ajan
Eclair-leivokset - yksi taso	190	3	170	3	25 - 35	Leivinpellillä
Eclair-leivokset - kaksi tasoa	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Leivinpellillä
Piiraat	180	2	170	2	45 - 70	20 cm:n kakku- vuoassa
Hedelmä-kakku	160	1	150	2	110 - 120	24 cm:n kakku- vuoassa
Täytkekupohja	170	1	160	2 (vasen ja oikea)	30 - 50	20 cm:n kakku- vuoassa

Leipä ja pizza

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Vaalea leipä	190	1	190	1	60 - 70	1- 2 kap-paletta, 0,5 kg/kpl. Esikuumen-na uunia 10 minuut-tin ajan
Ruisleipä	190	1	180	1	30 - 45	Leipä-vuoassa
Sämpylät	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6 - 8 kpl leivinpellil-lä. Esikuumen-na uunia 10 minuut-tin ajan
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Leivinpellil-lä tai uuni-pannussa. Esikuumen-na uunia 10 minuut-tin ajan
Teeleipä	200	3	190	3	10 - 20	Leivinpellil-lä. Esikuumen-na uunia 10 minuut-tin ajan

Paistokset

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Pastapais-tos	200	2	180	2	40 - 50	Vuoassa

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Vihannespaistos	200	2	175	2	45 - 60	Vuoassa
Piiras	180	1	180	1	50 - 60	Vuoassa. Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa. Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vuoassa. Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan

Liha

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Naudanliha	200	2	190	2	50 - 70	Uuniritilällä
Porsaanliha	180	2	180	2	90 - 120	Uuniritilällä
Vasikanliha	190	2	175	2	90 - 120	Uuniritilällä
Englantilainen paahdtopaisti, raaka	210	2	200	2	50 - 60	Uuniritilällä

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Englantilainen paah- topaisti, puolikypsä	210	2	200	2	60 - 70	Uuniritilällä
Englantilainen paah- topaisti, kypsä	210	2	200	2	70 - 75	Uuniritilällä
Porsaanla- pa	180	2	170	2	120 - 150	Mukana kamara
Porsaan- potka	180	2	160	2	100 - 120	2 kappa- letta
Lammas	190	2	175	2	110 - 130	Koipi
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Kokonai- nen
Kalkkuna	180	2	160	2	210 - 240	Kokonai- nen
Ankka	175	2	220	2	120 - 150	Kokonai- nen
Hanhi	175	2	160	1	150 - 200	Kokonai- nen
Jänis	190	2	175	2	60 - 80	Palasina
Jänis	190	2	175	2	150 - 200	Palasina
Fasaani	190	2	175	2	90 - 120	Kokonai- nen

Kala

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Taimen/ Lahna	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 kalaa

Ruokalaji	Ylä + alalämpö		Kiertoilma		Aika (min)	Kommentit
	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so	Lämpötila (°C)	Kannatinta-so		
Tonnikala/ Lohi	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileetä

Grilli



Esikuumenna tyhjää uunia 3 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Ruokalaji	Määrä		Lämpötila (°C)	Aika (min)		Kannatinta-so
	Kpl	Määrä (kg)		1. puoli	2. puoli	
Naudanfileepihvit	4	0,8	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Naudanlihapihvit	4	0,6	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Makkarat	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Porsaan- kyljykset	4	0,6	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Broileri (puolikkaat)	2	1,0	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Broilerin rintapala	4	0,4	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Jauheliha- pihvi	6	0,6	maks.	20 - 30	-	4
Kalafile	4	0,4	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Lämpimät leivät	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Paahtoleivät	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

Gratinointi

Naudanliha

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Paahtopaisti tai fi-lee, raaka ¹⁾	per paksuus/cm	190 - 200	5 - 6	1 tai 2
Paahtopaisti tai fi-lee, puolikypsä ¹⁾	per paksuus/cm	180 - 190	6 - 8	1 tai 2
Paahtopaisti tai fi-lee, kypsä ¹⁾	per paksuus/cm	170 - 180	8 - 10	1 tai 2

1) Esikuumenna uuni.

Porsaanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lapa, kinkku, selkä	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 tai 2
Kyljykset, siankyliki	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 tai 2
Lihamureke	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 tai 2
Porsaan potkapais-ti (esikypsennetty)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 tai 2

Vasikanliha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vasikanpaisti	1	160 - 180	90 - 120	1 tai 2
Vasikanreisi	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 tai 2

Lammas

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lampaanreisi, lammaspais-ti	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 tai 2
Lampaanselkä	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 tai 2

Lintupaisti

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Linnunliha pa-loina	0,2 - 0,25 kpl	200 - 220	30 - 50	1 tai 2
Puolikas kana	0,4 - 0,5 kpl	190 - 210	35 - 50	1 tai 2

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Broileri, kana	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 tai 2
Ankka	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 tai 2
Hanhi	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 tai 2
Kalkkuna	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 tai 2
Kalkkuna	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 tai 2

Kala

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kokonainen ka- la	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 tai 2

Matalalämpö

Käytä tätä toimintoa vähärasvaisten ja mehukkaiden liha- ja kalapalojen valmistamiseen käyttämällä korkeintaan 65 °C paistolämpömittarin lämpötilaa. Tätä toimintoa ei voida käyttää kaikissa resepteissä, kuten patapaistissa tai rasvaisissa porsaanpaisteissa. Voit käyttää paistolämpömittaria lihan oikean sisälämpötilan varmistamiseen (ks. taulukko Paistolämpömittari).

Ensimmäisten 10 minuutin aikana voit asettaa uunin lämpötilan välille 80 °C - 150 °C. Oletusarvo on 90 °C. Kun lämpötila on asetettu, uuni jatkaa toimintaa 80 °C. Älä käytä tätä toimintoa kanan valmistamiseen.



Älä käytä kantha kyseistä toimintoa käytettäessä.

1. Paista lihaa pannussa keittotasolla erittäin korkealla tehotasolla 1 - 2 minuutin ajan kummaltakin puolelta.

2. Aseta liha kuumassa uunipannussa uunin ritilän päälle.
 3. Aseta paistolämpömittari lihaan.
 4. Valitse toiminto: Matalalämpö ja aseta oikea sisälämpötila.
- Aseta lämpötila 120 °C.

Ruokalaji	Aika (min)	Kannatintaso
Naudanpaisti, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Naudanfilee, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Vasikanpaisti, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Pihvit, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

Sulatus

Ruokalaji	Määrä (kg)	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kommentit
Kana	1,0	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1,0	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	0,5	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	1,50	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	3,0	30 - 40	10 - 20	-
Voi	2,5	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Kerman voi vatkata, vaikka siinä on vielä hiukan jäisiä kohtia.
Gateau (perunalaatikko)	1,4	60	60	-

Säilöntä

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta laskettuna.

Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.

Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.

Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.

Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpellille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.

Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35 - 60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

Pehmeät marjat/hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Mansikat / mustikat / vadelmat / kypsät karviaiset	160 - 170	35 - 45	-

Luuhedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Päärynät / kvittenit / luumut	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Porkkanat ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurkut	160 - 170	50 - 60	-
Pikkelsi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kyssäkaali / herneet / parsa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Jätä uuniin sen sammuttamisen jälkeen.

Kuivaus

Peitä uunipellit leivinpaperilla.

Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan

puolella välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivauksen loppuun suorittamiseksi.

Vihannekset

Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)
Vihannekset hapanruokiin	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3

Hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso	
			1 taso	2 tasoa
Luumut	60 - 70	8 - 10	3	1 - 4
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10	3	1 - 4
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	3	1 - 4
Päärynät	60 - 70	6 - 9	3	1 - 4

Kiertoilma + Höyry

Kakut ja leivonnaiset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso	Kommentit
Omenakakku ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm:n kakkuvuoassa
Piiras	175	30 - 40	2	26 cm:n kakkuvuoassa
Hedelmäkakku	160	80 - 90	2	26 cm:n kakkuvuoassa
Sokerikakku	160	35 - 45	2	26 cm:n kakkuvuoassa
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm:n kakkuvuoassa
Rusinakakku ¹⁾	160	40 - 50	2	Leipävuoaassa
Pienet kakut	150 - 160	25 - 30	3 (2 ja 4)	Leivinpelliillä
Pikkuleivät	150	20 - 35	3 (2 ja 4)	Leivinpelliillä
Hiivataikinapul-lat ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Leivinpelliillä
Briossit ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 ja 4)	Leivinpelliillä

1) Esikuumenna uunia 10 minuutin ajan.

Paistokset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so	Kommentit
Täytetyt vihannekset	170 - 180	30 - 40	1	Vuoassa
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	Vuoassa
Perunapaistos	160 - 170	50 - 60	1 (2 ja 4)	Vuoassa

Liha

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so	Kommentit
Porsaanpaisti	1,0	180	90 - 110	2	Uuniritilällä
Vasikanliha	1,0	180	90 - 110	2	Uuniritilällä
Paahtopaisti, raaka	1,0	210	45 - 50	2	Uuniritilällä
Paahtopaisti, puolikypsä	1,0	200	55 - 65	2	Uuniritilällä
Paahtopaisti, kypsä	1,0	190	65 - 75	2	Uuniritilällä
Lammas	1,0	175	110 - 130	2	Koipi
Broileri	1,0	200	55 - 65	2	Kokonainen
Kalkkuna	4,0	170	180 - 240	2	Kokonainen
Ankka	2,0 - 2,5	170 - 180	120 - 150	2	Kokonainen
Hanhi	3,0	160 - 170	150 - 200	1	Kokonainen
Jänis	-	170 - 180	60 - 90	2	Palasina

Kala

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so	Kommentit
Taimen	1,5	180	25 - 35	2	3 - 4 kalaa
Tonnikala	1,2	175	35 - 50	2	4 - 6 fileettä
Kummeliturska	-	200	20 - 30	2	-

Pizzatoiminto

 Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Kommentit
Pizza (ohut)	200 - 220	15 - 25	1	Leivinpellillä
Pizza (runsas-täytteinen)	200 - 220	20 - 30	1	Leivinpellillä
Minipizza	200 - 220	15 - 20	1	Leivinpellillä
Omenakakku	150 - 170	50 - 70	1	20 cm:n kakku-vuoassa
Piiras	170 - 190	35 - 50	1	26 cm:n kakku-vuoassa
Sipulipiiras	200 - 220	20 - 30	2	Leivinpellillä

Lämmitys Höyryllä

 Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Padat/Paistokset	130	15 - 25	2
Pasta kastikkeen kera	130	10 - 15	2
Lisukkeet (esim. riisi, perunat, pasta)	130	10 - 15	2
Yhden annoksen ruoat	130	10 - 15	2
Liha	130	10 - 15	2
Vihannekset	130	10 - 15	2

Leipä

 Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia ennen ruokien asettamista uuniin.

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Kommentit
Vaalea leipä	1,0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 kpl, 500 g/kpl
Sämpylät	0,5	190 - 210	20 - 30	2 (2 ja 4)	6 - 8 kpl leivinpellillä
Ruisleipä	1,0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 kpl, 500 g/kpl
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Leivinpellillä

Paistolämpömittarin taulukko

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikan reisi-paisti	85 - 90
Englantilainen paahtopaisti, raaka	45 - 50
Englantilainen paahtopaisti, puolikypsä	60 - 65
Englantilainen paahtopaisti, kypsä	70 - 75

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Porsaanlapa	80 - 82
Porsaan potka	75 - 80
Lammas	70 - 75
Kana	98
Jänis	70 - 75
Taimen/Lahna	65 - 70
Tonnikala/Lohi	65 - 70

Automaattiset ohjelmat



VAROITUS! Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Automaattiset ohjelmat

Valikko: Avustava Ruoanvalmistus—määrittää optimaaliset asetukset jokaiselle ruoalle. Voit muuttaa niitä tarpeidesi mukaisesti.

Painoautomaatiikka— laskee automaattisesti kypsennysajan ruoan painon syöttämisen jälkeen.

Paistolämpömittari autom.— laskee automaattisesti kypsennysajan sisälämpötilan syöttämisen jälkeen.

Valikko: Reseptit — käyttää esimääritettyjä asetuksia. Valmista ruoka valitsemalla sopiva resepti tästä kirjasta.

Avustava Ruoanvalmistus

Ruokalajin kategoria: Kala/Merenherkut

Ruoka	
Kala	Kala, kypsennetty
	Kalapuikot
	Kalafile, pakaste
	Kokonainen kala, pieni, grillattu
	Kokonainen kala, grillattu
	Kokonainen kala, grillattu
Kokonainen Lohi	-

Ruokalajin kategoria: Lintupaisti

Ruoka	
Kalkkunapaisti	-
Kana	Kanan siivet, tuoreet
	Kanan siivet, pakaste
	Kanan koivet, tuoreet
	Kanan koivet, pakaste
	Kana, 2 puolikasta

Ruokalajin kategoria: Liha

Ruoka	
Naudanliha	Haudutettu liha
	Lihamureke

Ruoka	
Paahtopaisti	Puoliraaka
	Puoliraaka
	Puolikypsä
	Puolikypsä
	Kypsä
	Kypsä
Skandinavian Paahtopaisti	Puoliraaka
	Puolikypsä
	Kypsä
Porsaanliha	Siankylki
	Porsaan potkapaisti, esikypsennetty
	Porsaanliha
	Porsaanselkäpaisti
	Porsaanpaistin Lappa
	Porsaan Lapapaisti
Vasikanliha	Vasikan Reisipaisti
	Vasikanpaisti
	Vasikanpaisti
Lammas	Lampaanreisi
	Lampaanselkä
	Lammaspaisti, puolikypsä

Ruoka	
Riista	Jänis - Jäniksenkoipi - Jäniksensatula
	Kauris/Hirvi - Kauriin-/hirven-reisi - Kauriin-/hirven-satula
	Hirvipaisti 
	Hirvenselkäpaisti 

Ruokalajin kategoria: Uniruoat

Ruoka	
Lasagne/Cannelloni, pakaste	-
Vihannesgratiini	-
Jälkiruoat	-

Ruokalajin kategoria: Pizza/Piiraat

Ruoka	
Pizza	Pizza, ohut
	Pizza, lisätäyte
	Pizza, pakaste
	Pizza American, pakaste
	Pizza, kylmä
	Pizzapalat, pakaste
Gratinoidut patongit	-
Tarte Flambée	-
Suolainen torttu	-

Ruoka	
Kinkkupiiras	-
Suolainen Piiras	-

Ruokalajin kategoria: Kakut/Pikkuleivät

Ruoka	
Maustekakku	-
Omenakakku, kuorutettu	-
Sokerikakku	-
Omenapiirakka	-
Juustokakku, Vuoka	-
Briossi	-
Maustekakku	-
Torttu/Piiras	-
Makea torttu	-
Mantelikakku	-
Muffinssit	-
Leivonnaiset	-
Pasteijat	-
Tuulihatut	-
Lehtitaikina	-
Eclair-Leivokset	-
Mantelileivokset	-
Murotaikinapikku-leivät	-
Joulupulla (Stollen)	-
Omenarulla, pakaste	-

Ruoka	
Piirakka uunipellillä	Vatkattu Taikina
	Hiivataikina
Juustokakku, Leivinpelti	-
Suklaaneliöt	-
Kääretorttu	-
Hiivataikinapohjaiset Kakut	-
Murotaikinakakku	-
Sokerikakku	-
Torttupohja	Murotaikina
	Torttupohja Vatk. Taikinasta
Hedelmäkakku	Hedelmä- Tai Marjapiirakka
	Hedelmäpiirakka Vatk.Taikina
	Hiivataikina

Ruokalajin kategoria: Leipä/Sämpylät

Ruoka	
Sämpylät	Sämpylät, pakaste
Ciabatta	-

Ruoka	
Leipä	Pullakranssi
	Pähkinäpitko
	Kohottamaton Leipä

Ruokalajin kategoria: Lisukkeet

Ruoka	
Ranskalaiset perunat, ohuet	-
Ranskalaiset, paksut	-
Ranskalaiset perunat, pakaste	-
Kroketit	-
Lohkoperunat	-
Röstiperunat	-

 Kun ruoan painon tai sisälämpötilan muuttaminen on tarpeen, aseta uudet arvot valintakytkimellä.

Reseptit

Ruokalajit on jaettu eri kategorioihin:

- Kala/Merenherkut
- Lintupaisti
- Liha
- Uuniruoat
- Pizza/Piiraat
- Kakut/Pikkuleivät
- Leipä/Sämpylät

Kala/Merenherkut

Kuivattua Turskaa

Ainekset:

- 800 g kuivattua turskaa
- 2 rkl oliiviöljyä

- 2 suurta sipulia
- 6 kuorittua valkosipulin kynttä
- 2 purjoa
- 6 punaista paprikaa
- 1/2 tölkkiä tomaattimurskaa (200 g)

- 200 ml valkoviiniä
- 200 ml kirkasta kalalientä
- pippuria, suolaa, timjamia, oreganoa

Valmistustapa:

Anna kuivan turskan liota nesteessä yön yli. Valuta neste turskasta seuraavana päivänä ja aseta kala pannuun raikkaan veden kanssa. Aseta pannu liedelle ja kiehauta. Poista pannu liedeltä ja anna sen jäähtyä.

Lisää pannuun oliiviöljyä ja kuumenna. Kuori sipulit ja leikkaa ne hienoiksi siivuiksi, purista valkosipulin kynnet, viipaloi purjo ja pese. Aseta ainekset yhdessä kuumaan rasvaan ja paista kevyesti. Poista paprikoista siemenet ja leikkaa suikaleiksi. Aseta paprikat pannuun yhdessä tomaattimurskan kanssa.

Lisää valkoviini ja kalaliemi ja jätä hautumaan joksikin aikaa. Mausta pippurilla, suolalla, timjamilla ja oreganolla. Jätä hautumaan pannuun noin 15 minuutin ajaksi.

Poista jäähtynyt turska pannusta ja kuivaa talouspaperilla. Poista nahka, ruodot ja evät. Leikkaa kala paloiksi ja aseta uunivuokaan yhdessä vihannesten kanssa.

- Paistoaika: 30 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kalafile**Ainekset:**

- 600 - 700 g haukea, kuhaa, lohta tai meritaimenta
- 150 g juustoraastetta
- 250 ml kermaa
- 50 g korppujauhoja
- 1 tl rakuunaa
- hienonnettua persiljaa
- suolaa, pippuria
- sitruunaa
- voita

Valmistustapa:

Ripottele kalafileiden päälle sitruunamehua ja jätä ne marinoitumaan joksikin aikaa. Taputtele sitten liika mehu pois talouspaperilla. Mausta kalafileet suolalla ja pippurilla molemmilta puolilta. Aseta kalafileet sen jälkeen voideltuun uunivuokaan.

Sekoita juustoraaste, kerma, korppujauhot, rakuuna ja silputtu persilja. Levitä sekoitus välittömästi kalafileiden päälle ja aseta lopuksi pieniä voinokareita päälle.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Kalaa suolakuoressa**Ainekset:**

- kokonainen kala, noin 1,5 - 2 kg
- 2 hyvin pestyä sitruunaa
- 1 fenkolin mukula
- 4 oksaa tuoretta timjamia
- 3 kg karkeaa suolaa

Valmistustapa:

Puhdista kala ja hiero siihen kahden sitruunan mehu.

Leikkaa fenkoli ohuiksi viipaleiksi ja täytä kala fenkolilla ja tuoreilla timjamioksilla.

Laita puolet karkeasta suolasta uunivuokaan ja aseta kala suolan päälle. Ripottele loput suolasta kalan päälle ja purista kala lujasti kokoon.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Lohifilee**Ainekset:**

- 400 g perunoita
- 2 nippua kevätsipulia
- 2 valkosipulin kynttä
- 1 pieni tölkki tomaattimurskaa (400 g)
- 4 lohifilettä
- yhden sitruunan mehu
- suolaa ja pippuria

- 75 ml kasvislientä
- 50 ml valkoviiniä
- 1 oksa tuoretta rosmariinia
- 150 ml viiniä
- 1/2 nippua tuoretta timjamia

Valmistustapa:

Pese, kuori ja pilko perunat neljään osaan. Keitä niitä suolavedessä 25 minuutin ajan, jonka jälkeen valuta vesi ja leikkaa siivuiksi.

Pese kevätsipulit ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Kuori valkosipulin kynnet ja leikkaa ne paloiksi. Sekoita sipulit ja valkosipuli tomaattimurskaan.

Ripottele lohifileiden päälle sitruunamehua ja jätä marinoitumaan. Kuivaa ja mausta suolalla ja pippurilla.

Sekoita vihannekset ja perunat ja aseta ne voideltuun uunivuokaan. Mausta ja aseta lohi päälle.

Kaada kasvisliemi ja valkoviini kalan päälle. Ripottele lopuksi vuokaan rosmariinia ja timjamia.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Täytetty Kalamari

Ainekset:

- 1 kg keskikokoinen kalamari, puhdistettu

- 1 suuri sipuli
- 2 rkl oliiviöljyä
- 90 g keitettyä pitkäjyväistä riisiä
- 4 rkl pinjansiemeniä
- 4 rkl viinirypäleitä (rusinoita)
- 2 rkl silputtua persiljaa
- suolaa, pippuria
- yhden sitruunan mehu
- 4 rkl oliiviöljyä
- 150 ml viiniä
- 500 ml tomaattimehua

Valmistustapa:

Hankaa mustekalaan reilusti suolaa ja huuhtelee sitten juoksevan veden alla.

Kuori sipuli, silppua se pieniin osiin, lisää kaksi ruokalusikallista oliiviöljyä ja höyrytä, kunnes sipuli on läpikuultavaa. Lisää pitkäjyväinen riisi, pinjansiemenet, viinirypäleet ja silputtu persilja sipuleihin. Mausta suolalla, pippurilla ja yhden sitruunan mehulla. Täytä mustekala löysästi sekoituksella, ompele aukko kiinni.

Laita neljä ruokalusikallista oliiviöljyä paistovuokaan ja ruskista mustekalaa liedellä. Lisää viini ja tomaattimehu.

Suojaa paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Lintupaisti

Kanan Koivet

Ainekset:

- 4 kanankoipea, 250 g/kpl
- 250 g ranskankermaa
- 125 ml kermaa
- 1 tl suolaa
- 1 tl paprikamaustetta
- 1 tl currymaustetta
- 1/2 tl pippuria
- 250 g ohuita sieniviipaleita
- 20 g maissitärkkelystä

Valmistustapa:

Puhdista kanan koivet ja aseta ne pataan. Sekoita muut ainekset keskenään ja kaada sekoitus kanan- koipien päälle.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kukkoa viinissä

Ainekset:

- 1 kananpoika

- suolaa
- pippuria
- 1 rkl vehnä jauhoja
- 50 g kirkastettua voita
- 500 ml valkoviiniä
- 500 ml kanaliientä
- 4 rkl soijakastiketta
- 1/2 nippua persiljaa
- 1 timjamin oksa
- 150 g pekonikuutioita
- 250 g herkkusieniä, jotka on puhdistettu ja leikattu neljään osaan
- 12 kuorittua salottisipulia
- 2 kuorittua ja murskattua valkosipulin kynttä

Valmistustapa:

Puhdista kana ja mausta se suolalla ja pippurilla, ripottele lopuksi päälle jauhoa.

Kuumenna sulatettu voi paistovuoaassa, ruskista kana joka puolelta. Kaada vuokaan valkoviini, kanaliemi ja soijakastike ja kiehauta.

Lisää persilja, timjami, pekonikuutiot, sienet, salottisipuli ja valkosipuli.

Kiehauta uudelleen, peitä kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Täytetty Kana**Ainekset:**

- 1 kana, 1,2 kg (sisälmyksien kanssa)
- 1 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 1/4 tl paprikaa
- 50 g korppujauhoja
- 3 - 4 rkl maitoa
- 1 sipuli, silputtu
- 1 nippu persiljaa, silputtuna
- 20 g voita
- 1 kananmuna
- suolaa ja pippuria

Valmistustapa:

Puhdista kana ja kuivaa se. Sekoita öljy, suola ja paprikamauste ja levitä sekoitus kanan päälle.

Täyte: Sekoita korppujauhot ja maito.

Aseta vuokaan silputtu sipuli, persilja ja voi. Höyrytä. Leikkaa sydän, maksa ja vatsa paloiksi. Lisää kananmuna. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta suolalla ja pippurilla.

Aseta kana paistovuokaan niin, että sen rintapuoli on alaspäin. Aseta vuoka laitteeseen. Käännä 30 minuutin jälkeen. Kuuluu äänimerkki.

- Paistoaika: 90 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Appelsiininankka**Ainekset:**

- 1 ankk (1,6 – 2,0 kg)
- suolaa
- pippuria
- 3 kuorittua appelsiinia, joista on poistettu siemenet ja jotka on leikattu paloiksi.
- 1/2 tl suolaa
- 2 appelsiinin mehu
- 150 ml sherryä

Valmistustapa:

Puhdista ankk, mausta se suolalla ja pippurilla ja hiero pintaan appelsiinin kuorta.

Täytä ankk appelsiinin paloilla, jotka on höystetty suolalla. Ompele aukko kiinni.

Aseta ankk paistovuokaan niin, että sen rintapuoli on alaspäin.

Purista appelsiineista mehu, sekoita se sherryyn ja kaada seos ankan päälle.

Aseta ankk uuniin. Käännä 30 minuutin jälkeen. Kuuluu äänimerkki.

- Paistoaika: 90 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Liha

Nautapata

Ainekset:

- 600 g naudanlihaa
- suolaa ja pippuria
- vehnäjäuhhoa
- 10 g voita
- 1 sipuli
- 330 ml tummaa olutta
- 2 tl fariinisokeria
- 2 tl tomaattipyreetä
- 500 ml lihalientä

Valmistustapa:

Leikkaa naudanliha kuutioiksi, mausta suolalla ja pippurilla ja ripottele päälle hieman jauhoja.

Kuumenna voi pannussa ja ruskista lihapalat. Aseta ainekset pataan.

Kuori ja silppua sipulit ja paista niitä kevyesti voissa ja aseta lopuksi lihan päälle pataan.

Sekoita tumma olut, fariinisokeri, tomaattipyree ja lihaliemi. Aseta ainekset paistinpannuun ja kiehauta. Lisää ainekset lihan päälle (lihan tulee peittyä kokonaan).

Peitä ja aseta pata laitteeseen.

- Paistoaika: 120 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Marinoitu Naudanpaisti

Marinadin valmistus:

- 1 l vettä
 - 500 ml viinietikkaa
 - 2 tl suolaa
 - 15 kokonaista pippuria
 - 15 katajanmarjaa
 - 5 laakerinlehteä
 - 2 nyrkillistä keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
- Kiehauta ainekset ja anna niiden jäähtyä.

- 1,5 kg naudanpaistia
- Kaada marinadi naudanpaistin päälle, kunnes paisti on peittynyt. Jätä liha marinoitumaan 5 päiväksi.

Paistin ainekset:

- suolaa
- pippuria
- keittovihanneksia marinadista

Valmistustapa:

Ota naudanpaisti pois marinadista ja kuivaa paistin pinta. Mausta suolalla ja pippurilla, ruskista kaikkia puolia paistovuoassa ja lisää marinadin keittovihannekset.

Kaada hiukan marinadia paistovuokaan. Varmista, että sen pohja täyttyy 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Peitä paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 150 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Lihamureke

Ainekset:

- 2 kuivaa sämpylää
- 1 sipuli
- 3 rkl silputtua persiljaa
- 750 g jauhelihaa (naudanlihan ja porsaanlihan sekoitus)
- 2 kananmunaa
- suolaa, pippuria ja paprikaa
- 100 g ohuita pekoniviipaleita

Valmistustapa:

Liota kuivia sämpylöitä vedessä ja purista sen jälkeen vesi pois. Kuori sipuli ja silppua se pieniin paloihin, höyrytä sitä ja lisää silputtu persilja.

Sekoita jauheliha, kananmunat, kostutetut sämpylät ja sipuli. Mausta suolalla, pippurilla ja paprikalla, aseta ainekset suorakulmaiseen paistovuokaan ja levitä

niiden päälle pekonisiivut. Lisää hiukan vettä ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 70 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Porsaan Potkapaisti

Ainekset:

- 1 kappale porsaan potkapaistia 0,8 - 1,2 kg
- 2 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl paprikaa
- 1/2 tl basilikaa
- 1 pieni tölkki viipaloituja sieniä (280 g)
- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
- vettä

Valmistustapa:

Leikkaa porsaan potkapaistin kuoreen viiltoja. Sekoita öljy, suola, paprika ja basilika, levitä seos paistin päälle. Aseta potkapaisti paistovuokaan ja levitä sienet sen päälle. Lisää keittovihannekset ja vesi. Nesteen tulee peittää vuoka pohja 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

- Paistoaika: 160 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Porsaan Lapapaisti

Ainekset:

- 1,5 kg porsaan lapapaistia nahkoineen
- suolaa
- pippuria
- 2 rkl oliiviöljyä
- 150 g pieniksi siivuiksi viipaloitua selleriä
- 1 purjo, viipaloitu
- 1 pieni tölkki tomaattimurskaa (400 g)
- 250 ml kermaa
- 2 kuorittua ja murskattua valkosipulin kynttä
- tuoretta rosmariinia ja timjamia

Valmistustapa:

Leikkaa nahkaan vinoneliöitä terävällä veitsellä. Mausta suolalla ja pippurilla ja ruskista joka puolelta oliiviöljyssä paistinpannussa. Poista liha tämän jälkeen pannusta. Höyrytä selleriä ja purjoa öljyssä paistovuossa, lisää tomaatit, kerma, valkosipulin kynnet, rosmariini ja timjami, sekoita ainekset ja aseta porsaan lapapaisti aineksien päälle. Aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 130 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Ruotsalainen Juhlapaistos

Ainekset:

- 200 g kuivattuja luumuja
- 150 ml valkoviiniä
- 1,5 kg porsaanselkapaistia tai vasikanselkää (ilman luita)
- 1 keskisuuri sipuli
- omena
- suolaa, pippuria ja paprikaa

Valmistustapa:

Pehmennä luumuja valkoviinissä kahden tunnin ajan. Huuhtelee liha vedellä ja kuivaa se. Leikkaa luvia lihan alapuolelle ja aseta yksi luumu jokaiseen loveen. Paina luumut mahdollisimman syvälle lihaan. Mausta liha ja aseta se uunivuokaan niin, että luumuton puoli on ylöspäin. Kuori sipulit ja omena, leikkaa ne kahdeksaan osaan ja aseta lihan ympärille. Sekoita luumujen liotukseen käytetty valkoviini neljänneslitraan vettä ja kaada se lihan päälle. Tarjoile krokettiperunoiden, perunapaistos, parsakaalin tai vastaavan lisukkeen kera.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Vasikan Reisipaisti

Ainekset:

- 1 kappale vasikan reisipaistia 1,5 - 2 kg
- 4 viipaletta keittokinkkua

- 2 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl paprikaa
- 1/2 tl basilikaa
- 1 pieni tölkki viipaloituja sieniä (280 g)
- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
- vettä

Valmistustapa:

Leikkaa vasikan reisipaistiin pituussuunnassa 8 viiltoa joka puolelle. Leikkaa neljä siivua keittokinkkua puoliksi ja aseta ne viiltoihin. Sekoita öljy, suola, paprika ja basilika ja levitä seos vasikan reisipaistin päälle. Aseta vasikan reisipaisti paistovuokaan ja levitä sienet sen päälle. Lisää vasikan reisipaistiin keittovihannekset ja vesi. Nesteen tulee peittää vuolan pohja 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

- Paistoaika: 160 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Ossobuco

Ainekset:

- 4 rkl voita ruskistukseen
- 4 vasikanleikettä, paksuus noin 3 - 4 cm (leikattu poikittain luun kohdalta)
- 4 keskikokoista porkkanaa, pieniksi kuutioiksi viipaloituna
- 4 varsiselleriä, pieniksi kuutioiksi viipaloituna
- 1 kg kypsiä tomaatteja - kuoritaan, leikataan puoliksi, poistetaan sisus ja pilkotaan kuutioiksi
- 1 nippu pestyä ja silputtua persiljaa
- 4 rkl voita
- 2 rkl vehnä jauhoja kuorrutukseen
- 6 rkl oliiviöljyä
- 250 ml valkoviiniä
- 250 ml lihalientä
- 3 keskikokoista sipulia, jotka on kuorittu ja pilkottu pieniksi paloiksi
- 3 kuorittua ja ohuiksi siivuiksi leikattua valkosipulin kynttä
- 1/2 tl timjamia ja oreganoa

- 2 laakerinlehteä
- 2 mausteneilikkaa
- suolaa, vasta murskattua mustapippuria

Valmistustapa:

Sulata 4 ruokalusikallista voita paistovuossa ja höyrytä siinä vihanneksia. Poista vihannekset paistovuosta.

Pese vasikanleikkeet, kuivaa ja mausta ne. Levitä niiden päälle lopuksi vehnä jauhoa. Karista liika jauho pois. Kuumenna oliiviöljy ja ruskista leikkeitä keskiteholla, kunnes ne ovat kullanuskeat. Poista liha ja kaada ylimääräinen oliiviöljy pois paistovuosta.

Poista lihan nesteet ja lisää 250 ml viiniä, aseta pannuun ja hauduta niitä jonkin aikaa. Lisää 250 ml lihalientä, persilja, timjami, oregano ja tomaattikuutiot. Mausta suolalla ja pippurilla. Kiehauta uudelleen.

Aseta vihannekset paistovuokaan, aseta liha niiden päälle ja kaada lopuksi kastike lihan päälle. Suojaa paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 120 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Täytetty Vasikanrinta

Ainekset:

- 1 sämpylä
- 1 kananmuna
- 200 g jauhelihaa
- suolaa, pippuria
- 1 sipuli, silputtu
- hienonnettua persiljaa
- 1 kg vasikanrintaa (johon on leikattu tasku)
- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
- 50 g pekonia
- 250 ml vettä

Valmistustapa:

Liota sämpylää vedessä ja purista sen jälkeen vesi pois. Sekoita sitten kananmuna,

jauheliha, suola, pippuri, silputtu sipuli ja persilja.

Mausta vasikanrinta (johon on leikattu tasku) ja täytä tasku lihatäytteellä. Ompele aukko kiinni.

Aseta vasikanrinta paistovuokaan, lisää keittovihannekset, pekoni ja vesi. Käännä paisti noin 30 minuutin jälkeen.

- Paistoaika: 100 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Lampaanreisi

Ainekset:

- 2,7 kg lampaanreittä
- 30 ml oliiviöljyä
- suolaa
- pippuria
- 3 valkosipulin kynttä
- 1 nippu tuoretta rosmariinia (tai 1 tl kuivattua rosmariinia)
- vettä

Valmistustapa:

Pese lampaanreisi ja taputtele se kuivaksi, pyörittele sitä oliiviöljyssä ja tee lihaan viiltoja. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuori valkosipulin kynnet ja leikkaa se siivuiksi, paina siivut yhdessä rosmariinin kanssa lihassa oleviin viiltoihin.

Aseta lampaanreisi uunivuokaan ja lisää vesi. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

- Paistoaika: 165 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Jänis

Ainekset:

- 2 metsäjäniksen takaselkäkappaletta
- 6 katajanmarjaa (murskattu)
- suolaa ja pippuria
- 30 g sulatettua voita
- 125 ml ruokakermaa

- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)

Valmistustapa:

Hankaa metsäjäniksen selkäkappaleisiin murskattuja katajanmarjoja, suolaa ja pippuria ja voitele liha sulatetulla voilla.

Aseta metsäjäniksen kappaleet paistovuokaan, kaada niiden päälle ruokakerma ja lisää keittovihannekset.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Jänistä sinappikastikkeessa

Ainekset:

- 2 kpl metsäjänistä, 800 g/kpl
- suolaa ja pippuria
- 2 rkl oliiviöljyä
- 2 paloiksi silputtua sipulia
- 50 g pekonikuutioita
- 2 rkl vehnä jauhoja
- 375 ml kanalientä
- 125 ml valkoviiniä
- 1 tl tuoretta timjamia
- 125 ml kermaa
- 2 rkl Dijon-sinappia

Valmistustapa:

Paloittele jänikset 8 samankokoiseen osaan, mausta suolalla ja pippurilla ja ruskista kaikilta puolilta paistovuoaossa.

Poista jänispalat ja ruskista sipuli ja pekoni. Ripottele päälle jauhoa ja sekoita. Sekoita kanaliemi, valkoviini ja timjami ja kiehauta.

Lisää kerma ja Dijon-sinappi, aseta liha takaisin vuokaan, peitä vuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 90 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Villisika

Marinadin valmistus:

- 1,5 l punaviiniä
- 150 g selleriä

- 150 g porkkanaa
- 2 sipulia
- 5 laakerinlehteä
- 5 mausteneilikkaa
- 2 nyrkillistä keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
- Kiehauta ainekset ja anna niiden jäähtyä.
- 1,5 kg villisianpaistia (lapaa)
- Kaada marinadi paistin päälle, kunnes se on peittynyt, ja jätä liha marinoitumaan 3 päiväksi.

Paistin ainekset:

- suolaa
- pippuria
- keittovihanneksia marinadista

- 1 pieni tölkki kantarelleja

Valmistustapa:

Ota villisianpaisti pois marinadista ja kuivaa paisti. Mausta suolalla ja pippurilla, ruskista kaikilta puolilta paistovuossa. Lisää kantarellit ja osa marinadin keittovihanneksista.

Kaada marinadi paistovuokaan. Varmista, että sen pohja täyttyy 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Peitä paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 140 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Uuniruoat

Lasagne**Jauhelihakastikkeen ainekset:**

- 100 g pekonia
- 1 sipuli
- 1 porkkana
- 100 g selleriä
- 2 rkl oliiviöljyä
- 400 g jauhelihaa (naudanlihan ja porsaanlihan sekoitus)
- 100 ml lihalientä
- 1 pieni tölkki tomaattimurskaa (noin 400 g)
- oreganoa, timjamia, suolaa ja pippuria

Bechamel-kastikkeen ainekset:

- 75 g voita
- 50 g vehnä jauhoja
- 600 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Muut ainekset:

- 3 rkl voita
- 250 g vihreitä lasagnelevyjä
- 50 g raastettua parmesaania
- 50 g raastettua mietoa juustoa

Valmistustapa:

Leikkaa pekonista nahka ja rustot pois terävällä veitsellä ja leikkaa pieniksi paloiksi. Kuori sipuli ja porkkana, puhdista selleri ja leikkaa vihannekset pieniksi kuutioiksi.

Kuumenna öljy paistinpannussa, aseta pekoni ja vihannekskuutiot pannuun ja ruskista koko ajan sekoittaen.

Lisää jauheliha vähitellen, murena se ja ruskista koko ajan sekoittaen sekä lisää lihaliemi seokseen. Lisää jauhelihakastikkeeseen tomaattipyree, mausteet, suola ja pippuri ja keitä kastiketta miedolla lämmöllä noin 30 minuuttia.

Valmista sillä välin Béchamel-kastike: Sulata voi pannussa, lisää jauhot ja paista koko ajan sekoittaen, kunnes jauhot ovat kulanruskeat. Lisää maito joukkoon vähitellen sekoittaen kastiketta koko ajan. Mausta kastike suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä ja anna kiehua noin 10 minuuttia ilman kantta.

Voitele iso suorakaiteen muotoinen paistovuoka 1 ruokalusikallisella voita. Levitä lasagnelevyt, jauhelihakastike, Béchamel-kastike ja keskenään sekoitetut juustot vuokaan kerroksittain. Laita päällimmäiseksi Béchamel-kastikekerros ja ripottele juustoraaste sen päälle. Laita loput voista nokareina paistoksen pinnalle.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Cannelloni

Täytteen ainekset:

- 50 g silputtua sipulia
- 30 g voita
- 350 g silputtua pinaattia
- 100 g ranskankermaa
- 200 g kuutioitua lohta
- 200 g kuutioitua kuhaa
- 150 g katkarapuja
- 150 g simpukanlihaa
- suolaa, pippuria

Bechamel-kastikkeen ainekset:

- 75 g voita
- 50 g vehnäjauhoja
- 600 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Muut ainekset:

- 1 pakkaus cannelloneja
- 50 g raastettua parmesaania
- 150 g raastettua juustoa
- 40 g voita

Valmistustapa:

Aseta silputut sipulit ja voi pannuun ja paista, kunnes sipuli on läpikuultava. Lisää silputtu pinaatti ja paista kevyesti. Lisää ranskankerma, sekoita ja jätä jäähdytymään.

Valmista sillä välin Béchamel-kastike: Sulata voi pannussa, lisää jauhot ja paista koko ajan sekoittaen, kunnes jauhot ovat kullanruskeat. Lisää maito joukkoon vähitellen, sekoittaen kastiketta koko ajan. Mausta kastike suolalla, pippurilla ja

muskottipähkinällä ja anna kiehua noin 10 minuuttia ilman kantta.

Lisää lohi, kuha, katkaravut, simpukanliha, suola ja pippuri jäähtyneeseen pinaattiin ja sekoita.

Voitele iso suorakaiteen muotoinen paistovuoka 1 ruokalusikallisella voita.

Täytä cannellonit pinaattisekoituksella ja aseta ne uunivuokaan. Aseta Béchamel-kastiketta jokaisen rivin väliin. Laita päällimmäiseksi Béchamel-kastikekerros ja ripottele juustoraaste sen päälle. Laita loput voista nokareina paistoksen pinnalle.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Makaronivuoka

Ainekset:

- 1 litra vettä
- suolaa
- 250 g tagliatelle-pastaa
- 250 g keittokinkkua
- 20 g voita
- 1 nippu persiljaa
- 1 sipuli
- 100 g voita
- 1 kananmuna
- 250 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää
- 50 g parmesaaniraastetta

Valmistustapa:

Kiehauta suolattu vesi. Lisää kiehuvaan veteen tagliatellet ja anna niiden kiehua noin 12 minuutin ajan. Valuta vesi pois.

Leikkaa kinkku kuutioiksi.

Kuumenna voi pannussa.

Silppua persilja, kuori ja silppua sipulit. Kuullota kumpaakin paistinpannussa.

Voitele uunivuoka voilla. Sekoita nauhamakaronit, kinkku ja kuullotettu persilja ja sipulit. Laita seos vuokaan.

Sekoita kananmunat ja maito, mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Kaada seos pastan joukkoon. Levitä parmesaania vuokaan.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Moussaka (10 henkilölle)

Ainekset:

- 1 sipuli, silputtu
- oliiviöljyä
- 1,5 kg jauhelihaa
- 1 tölkki tomaattimurskaa (400 g)
- 50 g juustoraastetta
- 4 tl korppujauhoja
- suolaa ja pippuria
- kanelia
- 1 kg perunoita
- 1,5 kg munakoisoja
- voita paistamiseen

Bechamel-kastikkeen ainekset:

- 75 g voita
- 50 g vehnä jauhoja
- 600 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Muut ainekset:

- 150 g juustoraastetta
- 4 rkl korppujauhoja
- 50 g voita

Valmistustapa:

Kuullota silputut sipulit oliiviöljyssä, lisää jauheliha ja ruskista sekoittaen.

Lisää tomaattimurska, emmentalraaste ja korppujauhot, sekoita hyvin ja kiehauta. Mausta suolalla, pippurilla ja kanelilla ja poista pannu liedeltä.

Kuori perunat ja leikkaa ne 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi, pese sitten munakoisot ja leikkaa nekin 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi.

Kuivaa kaikki viipaleet talouspaperilla. Ruskista pannussa, käytä runsaasti voita.

Sulata voi pannussa, lisää jauhot ja paista koko ajan sekoittaen, kunnes jauhot ovat kullanuskeat. Lisää maito joukkoon vähitellen sekoittaen kastiketta koko ajan. Mausta kastike suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä ja anna kiehua noin 10 minuuttia ilman kantta.

Aseta perunaviipaleet voidellun uunivuoaan pohjalle, ripottele juustoraastetta päälle. Aseta kerros munakoisoja perunoiden päälle. Levitä munakoisojen päälle kerros jauhelihaa. Levitä jauhelihan päälle Bechamel-kastiketta.

Levitä toinen kerros perunoita, munakoisoja ja jauhelihaa. Viimeisen kerroksen tulee olla Bechamel-kastiketta. Levitä päälle kerros juustoraastetta ja sitten korppujauhoja. Sulata voi ja kaada se moussakan päälle.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Perunapaistos

Ainekset:

- 1000 g perunoita
- 1 teelusikallinen suolaa, pippuria ja muskottipähkinää
- 2 valkosipulin kynttä
- 200 g juustoraastetta
- 200 ml maitoa
- 200 ml kermaa
- 4 rkl voita

Valmistustapa:

Kuori perunat, leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi, kuivaa ja mausta.

Hankaa valkosipulin kynttä uunivuokaan ja voitele vuoka voilla.

Levitä puolet maustetuista perunoista vuokaan ja ripottele niiden päälle osa juustoraasteesta. Levitä loput perunaviipaleet päälle ja sirottele pinnalle loput juustoraasteesta.

Murskaa toinen valkosipulinkynsi ja sekoita se maidon ja kerman kanssa. Kaada sekoitus perunoiden päälle ja levitä loput voista pieninä nokareina gratiinin päälle.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Franconian Mykypannu

Ainekset:

- Noin 1000 g kalkkunasiivuja
- 1 pieni tölkki sieniä
- 500 g silputtua sipulia
- 1 kg mykyaikinaa
- 400 g juustoraastetta
- 250 ml kermaa

Valmistustapa:

Mausta kalkkunasiivut suolalla, pippurilla, paprikalla, jne. Kuullota silputut sipulit. Valuta sienet huolellisesti. Sekoita sen jälkeen liha, sipulit ja sienet ja aseta ne uunivuokaan. Sekoita mykyaikina ja juusto keskenään, ja aseta taikina kalkkunasekoituksen päälle. Kaada päälle kerma.

- Paistoaika: 75 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kaalipata

Ainekset:

- 1 kaali (800 g)
- meiramia
- 1 sipuli
- öljyä paistamiseen
- 400 g jauhelihaa
- 250 g pitkäjyväistä riisiä
- suolaa, pippuria ja paprikaa
- 1 litra lihalientä
- 200 ml crème fraîche
- 100 g juustoraastetta

Valmistustapa:

Leikkaa kaali paloiksi ja leikkaa varsi pois. Sekoita suolattuun veteen meiramin kanssa.

Kuori ja silppua sipuli, paista kevyesti pienessä määrässä öljyä. Lisää jauheliha ja pitkäjyvänen riisi, paista ja mausta suolalla, pippurilla ja paprikalla. Lisää lihalie mi ja anna hautua 20 minuutin ajan, peitä pannu kannella.

Aseta kaali ja riisi-/jauheliyhaseos kerroksittain uunivuokaan.

Kaada vuokaan ranskankerma ja ripottele päälle juustoraastetta.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Salaattisikuripaistos

Ainekset:

- 8 keskikokoista sikuria
- 8 viipaletta keittokinkkua
- 30 g voita
- 1,5 rkl vehnä jauhoja
- 150 ml kasvislientä (sikurista)
- 5 rkl maitoa
- 100 g juustoraastetta

Valmistustapa:

Leikkaa sikurit puoliksi, leikkaa pois kitkerä ydin. Pese sikurit huolella ja höyrytä niitä 15 minuutin ajan kiehuvaassa vedessä.

Poista sikurin puolikkaat vedestä, huuhtelee ne kylmässä vedessä ja yhdistä puolikkaat. Kääri jokainen kappale kinkkusiivuihin ja aseta ne voideltuun uunivuokaan.

Sulata voi ja lisää jauhota. Paista kevyesti ja kaada sekaan kasvislie mi ja maito. Kiehauta.

Sekoita 50 g juustoa kastikkeeseen ja kaada se sikurin päälle. Ripottele loput juustosta päälle.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Janssonin Kiusaus

Ainekset:

- 8 - 10 perunaa
- 2 sipulia
- 125 g anjovisfileitä
- 300 ml kermaa
- 2 rkl korppujauhoja
- pippuria
- vasta silputtua timjamia
- 2 rkl voita

Valmistustapa:

Pese ja kuori perunat ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Kuori sipulit ja leikkaa ne suikaleiksi.

Voitele uunivuoka voilla. Aseta kolmasosa perunoista ja sipuleista vuokaan. Aseta

niiden päälle puolet anjovisfileistä ja sitten toinen kolmasosa sipuleista ja perunoista anjovisten päälle. Aseta loput anjovisfileistä vuokaan. Lisää sitten jäljelle jääneet sipulit ja perunat niin, että päällimmäisenä on perunoita.

Ripottele päälle pippuria ja silputtua timjamia.

Kaada anjovisliemi aineksien päälle ja lisää kerma. Ripottele päälle korppujauhoja ja lisää pieniä voinokareita.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Pizza/Piiraat

Pizza**Taikinan ainekset:**

- 14 g hiivaa
- 200 ml vettä
- 300 g vehnä jauhoja
- 3 g suolaa
- 1 rkl öljyä

Kuorrutuksen ainekset:

- 1/2 pieni tölkki tomaattimurskaa (200 g)
- 200 g raastettua juustoa
- 100 g salamia
- 100 g keittokinkkua
- 150 g sienä (säilyke)
- 150 g fetajuustoa
- oreganoa

Muu:

- Uunipelti, voideltu

Valmistustapa:

Mureнна hiiva kulhossa ja liota se veteen. Sekoita suola jauhoihin, ja lisää seos öljyn kera kulhoon.

Vaivaa taikinaa, kunnes se on notkeaa ja irttaa hyvin kulhon reunoista. Anna taikinan nousta lämpimässä paikassa noin kaksinkertaiseksi.

Kauli taikina ja aseta se voidellun uunipellin päälle. Tee pohjaan reikiä haarukalla.

Lisää täytteen ainekset taikinan päälle annetuissa järjestyksessä.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Sipulipiiras**Taikinan ainekset:**

- 300 g vehnä jauhoja
- 20 g hiivaa
- 125 ml maitoa
- 1 kananmuna
- 50 g voita
- 3 g suolaa

Kuorrutuksen ainekset:

- 750 g sipulia
- 250 g pekonia
- 3 kananmunaa
- 250 g ranskankermaa
- 125 ml maitoa
- 1 tl suolaa
- 1/2 tl mustapippuria

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa.

Leikkaa hiiva paloiksi, aseta palaset kuoppaan, sekoita maidon kanssa ja lisää hiukan jauhoja reunoilta. Ripottele jauhoja päälle, anna nousta lämpimässä paikassa, kunnes taikinan pinnassa näkyy halkeamia.

Aseta kananmuna ja voi jauhojen reunoille. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi.

Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut noin kaksinkertaiseksi.

Kuori ja pilko sillä aikaa sipulit ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi.

Leikkaa pekoni kuutioiksi ja paista niitä kevyesti sipulin kera niitä kuitenkaan ruskistamatta. Anna jäähtyä.

Kauli taikina ja levitä se voideltuun vuokaan, tee haarukalla pohjaan reikiä ja paina taikinan reunat ylös. Jätä taikina taas nousemaan.

Sekoita kananmunat, ranskankerma, maito, suola ja pippuri. Levitä jäähtyneet sipulit ja pekoni taikinan päälle. Lisää päälle valmistettu seos ja tasoita.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Kinkkupiiras

Taikinan ainekset:

- 200 g vehnäjauhoja
- 2 kananmuna
- 100 g voita
- 1/2 tl suolaa
- vähän pippuria
- 1 ripaus muskottipähkinää

Kuorrutuksen ainekset:

- 150 g juustoraastetta
- 200 g keittokinkkua tai vähärasvaista pekonia
- 2 kananmuna
- 250 ml kermaviiliä
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Muu:

- Musta uunivuoka, voideltu, halkaisija 28 cm

Valmistustapa:

Sekoita jauhot, voi, kananmunat ja mausteet kulhossa tasaiseksi taikinaksi. Aseta taikina jääkaappiin muutamaksi tunniksi.

Kauli taikina ja aseta se voideltuun uunivuokaan. Tee pohjaan haarukalla reikiä.

Levitä pekoni taikinapohjan päälle.

Valmista täyte sekoittamalla kananmunat, kermaviili ja mausteet. Lisää juusto.

Levitä täyte pekonin päälle.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Juustotorttu

Ainekset:

- 1,5 levyä lehti- tai voitaiquinaa (kaulitaan suorakulmioksi)
- 500 g juustoraastetta
- 200 ml kermaa
- 100 ml maitoa
- 4 kananmuna
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Valmistustapa:

Aseta taikina hyvin voideltuun uunivuokaan. Pistele taikinaan reikiä haarukalla.

Levitä juusto tasaisesti taikinapohjan päälle. Sekoita kerma, maito ja kananmunat. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Sekoita hyvin ja kaada seos juuston päälle.

- Paistoaika: 40 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Pierogi (Piiraat) (30 pientä piirasta)

Taikinan ainekset:

- 250 g spelttijauhoja
- 250 g voita

- 250 g vähärasvaista rahkaa
- suolaa

Täytteen ainekset:

- 1 pieni valkokaalinpää (400 g)
- 50 g pekonia
- 2 rkl sulatettua voita
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää
- 3 rkl kermaviiliä
- 2 kananmunaa

Muu:

- Leivinpaperilla suojattu uunipelti.

Valmistustapa:

Vaivaa spelttijauhot, voi, vähärasvainen rahka ja hiukan suolaa taikinaksi. Aseta taikina jääkaappiin.

Leikkaa valkokaali ohuiksi suikaleiksi. Leikkaa pekoni kuutioiksi ja paista sitä kirkastetussa voissa. Lisää kaali ja paista, kunnes kaali on pehmeää. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Lisää kermaviili.

Hauduta, kunnes kaikki neste on haihtunut.

Keitä kananmunat, anna niiden jäähtyä ja leikkaa ne paloiksi. Sekoita munat kaaliin ja anna jäähtyä.

Kauli taikina ja leikkaa siitä halkaisijaltaan 8 cm:n kokoisia pyöreitä kappaleita.

Aseta ympyröiden keskelle pieni määrä täytettä ja taita ne kiinni. Kiinnitä reunat painamalla niitä haarukalla.

Aseta piiraat uunipellille leivinpaperin päälle, ja voitele ne munankeltuaisella.

- Paistoaika: 20 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Juustopiiras**Ainekset:**

- 400 g fetajuustoa
- 2 kananmunaa
- 3 rkl silputtua persiljaa
- mustapippuria
- 80 ml oliiviöljyä

- 375 g filotaikinaa

Valmistustapa:

Sekoita fetajuusto, kananmunat, persilja ja pippuri keskenään. Peitä filotaikina kostealla liinalla, jotta se ei kuivuisi. Aseta 4 levyä toistensa päälle ja levitä jokaiselle levyille hiukan öljyä.

Leikkaa taikinasta neljä noin 7 cm:n pituista palaa.

Laita 2 kukkuraista ruokalusikkaa fetajuustoseosta jokaisen palan kulmaan ja taita vinosti kolmioksi.

Aseta taikina ylösalaisin uunivuokaan ja voitele öljyllä.

- Paistoaika: 25 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Vuohenjuustopiiras**Taikinän ainekset:**

- 125 g vehnäjäuhoja
- 60 ml oliiviöljyä
- 1 ripaus suolaa
- 3 - 4 rkl kylmää vettä

Kuorrutuksen ainekset:

- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 sipulia
- suolaa ja pippuria
- 1 tlk silputtua timjamia
- 125 g ricotta-juustoa
- 100 g vuohenjuustoa
- 2 rkl oliiveja
- 1 kananmuna
- 60 ml kermaa

Muu:

- Musta uunivuoka, voideltu, halkaisija 28 cm

Valmistustapa:

Sekoita vehnäjäuhot, oliiviöljy ja suola kulhossa, kunnes seos muistuttaa korppujauhoja. Lisää vesi ja vaivaa seos taikinaksi. Aseta taikina jääkaappiin muutamaksi tunniksi.

Kauli taikina ja aseta se voideltuun uunivuokaan. Tee pohjaan haarukalla reikiä.

Laita vuokaan 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä. Kuori ja leikkaa sipulit ohuiksi renkaiksi ja höyrytä öljyssä noin 30 minuuttia kannen alla. Mausta suolalla ja pippurilla ja sekoita joukkoon 1/2 teelusikallista silputtua persiljaa.

Anna sipulien jäähtyä ja levitä ne sen jälkeen taikinan päälle.

Levitä taikinan päälle ricotta- ja vuohenjuusto ja lisää oliivit. Ripottele päälle 1/2 teelusikallista silputtua timjamia.

Sekoita kananmunat ja ranskankerma täytettä varten. Levitä täyte taikinapohjan päälle.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Kakku

Mantelikakku

Taikinan ainekset:

- 5 kananmunaa
- 200 g sokeria
- 100 g marsipaania
- 200 ml oliiviöljyä
- 450 g vehnäjauhoja
- 1 rkl kanelia
- 1 pakkaus leivinjauhetta (noin 15 g)
- 50 g pistaasirouhetta
- 125 g mantelirouhetta
- 300 ml maitoa

Kuorrutuksen ainekset:

- 200 g aprikoosihilloa
- 5 rkl tomusokeria
- 1 teelusikallinen kanelia
- 2 rkl kuumaa vettä
- mantelilastuja

Muu:

- Pyöreä kakkuvuoka 28 cm:n halkaisijalla ja irtopohjalla

Valmistustapa:

Vatkaa kananmunat, sokeri ja marsipaani vaahdoksi 5 minuutin ajan. Lisää hitaasti oliiviöljyä kananmunaseokseen.

Siivilöi jauhot, kaneli ja leivinjauhe kulhoon, sekoita jauhoihin pistaasirouhe ja

mantelirouhe. Lisää jauhoseos varoen kananmunaseokseen maidon kanssa.

Levitä vuokaan korppujauhoja ja kaada taikina vuokaan.

- Paistoaika: 70 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Kypsennyksen jälkeen:

Kuumenna aprikoosihillo ja levitä kakun päälle leivontasudilla. Anna jäähtyä. Sekoita tomusokeri, kaneli ja kuuma vesi. Levitä kuorrutus kakun päälle. Ripottele kakun kuorrutuksen päälle välittömästi mantelilastuja.

Suklaaneliöt

Ainekset:

- 250 g tavallista suklaata
- 250 g voita
- 375 g sokeria
- 2 pakkaus vaniljasokeria (noin 16 g)
- 1 ripaus suolaa
- 5 rkl vettä
- 5 kananmunaa
- 375 g saksanpähkinöitä
- 250 g vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

Valmistustapa:

Paloittele suklaa suuriin osiin ja anna sen sulaa vesihauteessa.

Sekoita voi, sokeri, vaniljasokeri, suola ja vesi vaahdoksi ja lisää kananmunat sekä sulanut suklaa.

Rouhi saksanpähkinät, sekoita ne jauhoihin ja leivinjauheeseen, ja sekoita seos suklaataikinaan.

Laita syvään uunivuokaan leivinpaperi, ja tasoita taikina tasaisesti sen päälle.

- Paistoaika: 50 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Kypsennyksen jälkeen:

Anna jäähtyä, poista leivinpaperi ja leikkaa kakku kuution muotoisiksi paloiksi.

Porkkanakakku

Taikinan ainekset:

- 150 ml auringonkukkaöljyä
- 100 g ruskeaa sokeria
- 2 kananmunaa
- 75 g siirappia
- 175 g vehnäjauhoja
- 1 teelusikallinen kanelia
- 1/2 tl jauhettua inkivääriä
- 1 tl leivinjauhetta
- 200 g hienoa porkkanaraastetta
- 75 g rusinoita
- 25 g rouhittua kookospähkinää

Kuorrutuksen ainekset:

- 50 g voita
- 150 g tuorejuustoa
- 40 g raesokeria
- hasselpähkinärouhetta

Muu:

- Pyöreä irtopohjainen vuoka 22 cm:n halkaisijalla, voideltuna.

Valmistustapa:

Sekoita auringonkukkaöljy, ruskea sokeri, kananmunat ja siirappi vaahdoksi. Sekoita taikinaan muut ainekset.

Laita seos voideltuun uunivuokaan.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Kypsennyksen jälkeen:

Sekoita voi, tuorejuusto ja raesokeri (lisää tarvittaessa hiukan maitoa juoksevuuden parantamiseksi).

Levitä seos jäähtyneen kakun päälle ja ripottele pinnalle hasselpähkinärouhetta.

Juustokakku

Pohjan ainekset:

- 150 g vehnäjauhoja
- 70 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 kananmuna
- 70 g pehmeää voita

Juustotäyteen ainekset:

- 3 munanvalkuaista
- 50 g rusinoita
- 2 ruokalusikallista rommia
- 750 g vähärasvaista rahkaa
- 3 munankeltuaista
- 200 g sokeria
- yhden sitruunan mehu
- 200 g ranskankermää
- 1 pakkaus vaniljan makuista vanukasjauhetta (40 g tai vastaava määrä jauhetta vanukkaan valmistamiseen käyttäen 500 ml maitoa)

Muu:

- Musta irtopohjainen vuoka 26 cm:n halkaisijalla, voideltuna.

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot kulhoon. Lisää muut ainekset ja sekoita käsikäyttöisellä vatkaaimella. Laita sekoitus jääkaappiin 2 tunniksi.

Levitä voidellun irtopohjavuonan pohjalle noin 2/3 taikinasta ja pistele taikinaan reikiä haarukalla.

Muodosta noin 3 cm korkea reuna lopusta taikinasta.

Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi käsikäyttöisellä vatkaimella. Pese rusinat, anna niiden kuivua hyvin, pirskottele niiden päälle rommia ja jätä ne imeytymään.

Laita maitorahka, munankeltuaiset, sokeri, sitruunamehu, ranskankerma ja vanukasjauhe kulhoon ja sekoita hyvin keskenään.

Sekoita lopuksi munanvalkuaisvahto ja rusinat rahkasekoitukseen varoen.

- Paistoaika: 85 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Hedelmäkakku

Ainekset:

- 200 g voita
- 200 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 3 kananmunaa
- 300 g vehnäjauhoja
- 1/2 pakkaus leivinjauhetta (noin 8 g)
- 125 g korinteja
- 125 g rusinoita
- 60 g mantelirouhetta
- 60 g sokeroitua sitruunan kuorta tai appelsiinin kuorta
- 60 g sokeroituja kirsikan paloja
- 70 g kuorittuja manteleita

Muu:

- Irtopohjainen kakkuvuoka, halkaisija 24 cm
- Margariinia vuoan voiteluun.
- Korppujauhoja vuoan jauhotukseen.

Valmistustapa:

Vatkaa voi, sokeri, vaniljasokeri ja suola vaahdoksi. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa taas vaahdoksi. Sekoita leivinjauhe vehnäjauhoihin, lisää jauhoseos vaahtoon ja sekoita.

Sekoita taikinaan myös hedelmäpalat.

Laita sekoitus voideltuun ja jauhotettuun vuokaan ja vedä sitä hiukan korkeammalle reunoista. Koristele kakun reunat ja keskikohta kokonaisilla kuorituilla manteleilla. Laita kakku laitteeseen.

- Paistoaika: 100 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Hedelmäpiiras

Taikinan ainekset:

- 200 g vehnäjauhoja
- 1 ripaus suolaa
- 125 g voita
- 1 kananmuna
- 50 g sokeria
- 50 ml kylmää vettä

Täytteen ainekset:

- Vuodenajan hedelmiä (400 g omenia, persikoita, happamia kirsikoita, jne.)
- 90 g mantelirouhetta
- 2 kananmunaa
- 100 g sokeria
- 90 g pehmeää voita

Muu:

- Voideltu uunivuoka, jonka halkaisija on 28 cm.

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot kulhoon, sekoita suola ja voi nokareina jauhoihin. Lisää kananmunat, sokeri ja kylmä vesi ja vaivaa seoksesta taikina.

Anna taikinan jäähtyä jääkaapissa 2 tuntia. Kaaviloi jäähtynyt taikina, levitä voideltuun piirasvuokaan ja pistele haarukalla reikiä. Puhdista hedelmät, poista siemenet.

Leikkaa ne pieniksi siivuiksi tai paloiksi ja aseta taikinan päälle. Sekoita mantelit, kananmunat, sokeri ja pehmeä voi kulhossa. Aseta seos hedelmien päälle ja tasoita.

- Paistoaika: 50 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Isoäidin omenakakku**Ainekset:**

- 250 g voita
- 250 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 100 g marsipaania
- 5 kananmunaa
- 500 g vehnä jauhoja
- 1 pakkaus leivinjauhetta (noin 15 g)
- 1 pakkaus piparkakkumausteita (noin 20 g)
- 50 g kaakaojauhetta
- 150 ml punaviiniä
- 1,2 kg omenia

Valmistustapa:

Sekoita voi, sokeri, vaniljasokeri ja suola kulhossa vaahdomaiseksi. Lisää marsipaani pieninä paloina ja vatkaa vahto tasaiseksi. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa vaahdoksi. Lisää vehnä jauhot, leivinjauhe, piparkakkumauste ja kaakaojauhe taikinaan. Sekoita sekaan punaviini. Aseta taikina leivinpaperin päälle korkeareunaiseen uunivuokaan ja tasoita se. Kuori ja poista omenan siemenet ja leikkaa ne 0,5 cm paksuisiksi viipaleiksi. Luumusose: Aseta viipaleet taikinan päälle ja täytä luumusosetta kohtiin, joista siemenet poistettiin. Aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 50 minuuttia
- Kannatintaso: 3
- Anna jäähtyä kypsytymisen jälkeen ja poista leivinpaperi.

Kuorutus:

- 250 ml omenamehua
- 1 pussillinen kirkasta kakkukuorutusta
- Anna jäähtyä kypsytymisen jälkeen ja poista leivinpaperi.

Valmista kuorutus sekoittamalla omenamehu ja kakkukuorutus ja sivele se kakun päälle.

Sitruunakakku**Taikinan ainekset:**

- 250 g voita
- 200 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 4 kananmunaa
- 150 g vehnä jauhoja
- 150 g maissijauhoja
- 1 teelusikallinen leivinjauhetta
- 2 sitruunan raastettu kuori

Kuorutuksen ainekset:

- 125 ml sitruunamehua
- 100 g tomusokeria

Muu:

- Musta kakkuvuoka, pituus 30 cm.
- Margariinia vuoan voiteluun.
- Korppujauhoja vuoan jauhotukseen.

Valmistustapa:

Vatkaa voi, sokeri, sitruunankuori, vaniljasokeri ja suola vaahdoksi. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa taas vaahdoksi.

Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoihin ja perunajauhoihin, lisää jauhoseos vaahtoon ja sekoita.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan, tasoita ja laita laitteeseen.

Kun kakku on paistunut, sekoita sitruunamehu ja tomusokeri. Kumoa kypsä kakku alumiinifolion päälle.

Nosta alumiinifolion reunat kakun ympärille siten, että kuorutus ei valu pois. Pistele kakkua puutikulla ja levitä kuorutus kakun päälle voitelusudilla. Anna kakun vetäytyä jonkun aikaa.

- Paistoaika: 75 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Muffinssit**Ainekset:**

- 150 g voita
- 150 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- yhden hyvin pestyn sitruunan kuori
- 2 kananmunaa
- 50 ml maitoa
- 25 g maissijauhoja
- 225 g vehnäjäuhoja
- 10 g leivinjauhetta
- 1 pakkaus happamia kirsikoita (375 g)
- 225 g suklaalastuja

Muu:

- Paperivuokia, halkaisija noin 7 cm

Valmistustapa:

Vatkaa voi, sokeri, vaniljasokeri, suola ja hyvin pestyn sitruunan kuori vaahdoksi. Lisää kananmunat voimakkaasti sekoittaen.

Sekoita perunajauhot, vehnäjäuhot ja leivinjauhe ja lisää taikinaan maidon kanssa.

Valuta kirsikat ja lisää ne taikinaan suklaalastujen kanssa.

Annostele taikina paperivuokiin, laita vuoat pellille ja pelti laitteeseen. Käytä muffin-uunivuokaa, jos saatavilla.

- Paistoaika: 40 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Maustekakku**Pohjan ainekset:**

- 500 g vehnäjäuhoja
- 1 pieni pakkaus kuivahiivaa (8 g kuivahiivaa tai 42 g tuorehiivaa)
- 80 g tomusokeria
- 150 g voita
- 3 kananmunaa
- 2 tl suolaa
- 150 ml maitoa
- 70 g rusinoita (liota 20 ml:iin kirsikkaviinaa tuntia aikaisemmin)

Kuorrutuksen ainekset:

- 50 g kokonaisia kuorittuja manteleita

Valmistustapa:

Laita jauhot, kuivahiiva, tomusokeri, voi, kananmunat, suola ja maito kulhoon ja vaivaa tasainen hiivataikina. Peitä kulhossa oleva taikina ja anna sen nousta yhden tunnin ajan.

Sekoita kostutetut rusinat taikinaan käsin.

Aseta mantelit yksittäin voidellun ja jauhotetun renkaan muotoisen kakkuvuoaan syvennyksiin.

Muodosta taikinasta makkaran muotoinen pala ja aseta se vuokaan. Peitä vuoka ja anna nousta noin 45 minuutin ajan.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Savariinikakku**Taikinan ainekset:**

- 350 g vehnäjäuhoja
- 1 pieni pakkaus kuivahiivaa (8 g kuivahiivaa tai 42 g tuorehiivaa)
- 75 g sokeria
- 100 g voita
- 5 munankeltuaista
- 1/2 tl suolaa
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 125 ml maitoa

Kypsennyksen jälkeen:

- 375 ml vettä
- 200 g sokeria
- 100 ml luomulikööriä tai 100 ml appelsiinilikööriä

Valmistustapa:

Laita jauhot, kuivahiiva, sokeri, voi, kananmunan keltuaiset, suola, vaniljasokeri ja maito kulhoon ja vaivaa tasainen hiivataikina. Peitä kulhossa oleva taikina ja anna sen nousta yhden tunnin ajan. Aseta taikina voideltuun rengasmuotoiseen kakkuvuokaan ja peitä vuoka, anna nousta 45 minuutin ajan.

- Paistoaika: 35 minuuttia

- Kannatintaso: 1

Kypsennyksen jälkeen:

Kiehauta vesi ja sokeri, anna seoksen jäähtyä.

Lisää luumu- tai appelsiinilikööri sokeriveteen ja sekoita.

Kun kakku on jäähtynyt, tee siihen reikiä puisella tikulla ja anna sekoituksen imeytyä kakkuun tasaisesti.

Sokerikakku

Ainekset:

- 4 kananmunaa
- 2 rkl kuumaa vettä
- 50 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 100 g sokeria
- 100 g vehnäjauhoja
- 100 g maissijauhoja
- 2 tl leivinjauhetta

Muu:

- 28 cm:n pyöreä irtopohjavuoka, musta, pohjustettu leivinpaperilla.

Valmistustapa:

Erota kananmunan valkuaiset keltuaisista. Vatkaa keltuaiset kuumaan veteen, lisää 50 g sokeria, vaniljasokeri ja suola. Vatkaa munanvalkuaiset ja 100 g sokeria kovaksi vaahdoksi.

Sekoita jauhot, maissijauhot ja leivinjauhe keskenään siivilöiden.

Sekoita varoen valkuaiset ja keltuaiset yhteen. Sekoita jauhosekoitus sen jälkeen varoen taikinaan. Kaada sekoitus vuokaan, tasoita ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 30 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Muropiirakka

Taikinan ainekset:

- 375 g vehnäjauhoja
- 20 g hiivaa
- 150 ml haaleaa maitoa
- 60 g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 2 munankeltuaista
- 75 g pehmeää voita

Murotaikinan ainekset:

- 200 g sokeria
- 200 g voita
- 1 teelusikallinen kanelia
- 350 g vehnäjauhoja
- 50 g pähkinärouhetta
- 30 g sulatettua voita

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa. Murustele hiiva ja laita syvennykseen. Vaivaa maidon ja pienen jauhomäärän kanssa reunoilta, peitä jauhoilla ja anna kohota lämpimässä kunnes taikinan päälle ripoteltu jauho alkaa halkeilla.

Lisää sokeri, munankeltuaiset, voi ja suola jauhojen reunoille. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi.

Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi. Kauli sitten taikina ja aseta se voideltuun vuokaan ja anna sen kohota vielä lisää.

Lisää kulhoon sokeri, voi ja kaneli ja sekoita.

Lisää jauhot ja pähkinät ja vatkaa taikinaa niin, että siitä muodostuu murotäyte.

Levitä voi kohotettuun taikinaan ja levitä murotäyte tasaisesti.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Vaniljakakku

Ainekset:

- 5 kananmunaa

- 340 g sokeria
- 100 g sulatettua voita
- 360 g vehnäjauhoa
- 1 pakkaus leivinjauhetta (noin 15 g)
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 200 ml kylmää vettä

Muu:

- 28 cm:n pyöreä irtopohjavuoka, musta, pohja leivinpaperilla.

Valmistustapa:

Vatkaa sokeri, kananmunat, vaniljasokeri ja suola taikinakulhossa vaahdoksi 5 minuutin ajan. Lisää sen jälkeen sulatettu voi taikinaan ja sekoita.

Lisää jauhot ja leivinjauhe vaahdotettuun taikinaan ja sekoita.

Lisää kylmä vesi ja sekoita kaikki ainekset hyvin. Kaada sekoitus vuokaan, tasoita ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Omenapiiras**Ainekset:**

- 2 levyä lehti- tai voitaikinaa (kaulitaan suorakulmioksi)
- 50 g hasselpähkinärouhetta
- 1,2 kg omenia
- 3 kananmunaa
- 300 ml kermaa
- 70 g sokeria

Valmistustapa:

Levitä lehtitaikina hyvin voideltuun vuokaan ja tee pohjaan haarukalla reikiä. Levitä hasselpähkinät tasaisesti taikinan päälle. Kuori omenat, poista siemenkodat ja leikkaa 12 viipaleeseen. Levitä viipaleet tasaisesti taikinapohjan päälle. Sekoita kananmunat, kerma, sokeri ja vaniljasokeri hyvin keskenään ja kaada seos omenoiden päälle.

- Paistoaika: 45 minuuttia

- Kannatintaso: 2

Porkkanakakku**Taikinan ainekset:**

- 4 munanvalkuaista
- 1 ripaus suolaa
- 80 g tomusokeria
- 120 g sokeria
- 200 g hienoa porkkanaraastetta
- 200 g hienoksi jauhettuja manteleita
- 1 sitruuna, mehu ja raastettu kuori
- 1 rkl kirsikkalikööriä
- 1/2 tl kanelia
- 60 g vehnäjauhoa
- 1/2 tl leivinjauhetta

Kuorrutuksen ainekset:

- 150 g tomusokeria
- 1 rkl kirsikkalikööriä
- 12 marsipaaniporkkanaa koristeeksi
- hasselpähkinärouhetta

Muu:

- Kakkuvuoka, jossa on irtoava pohja ja jonka halkaisija on 26 cm, voideltu ja pohjustettu leivinpaperilla.

Valmistustapa:

Vatkaa munanvalkuaisia suolan kera, kunnes siitä muodostuu vaahtoa. Lisää tomusokeri ja vatkaa kovaksi vaahdoksi. Sekoita munankeltuaiset ja sokeri kermaan ja lisää muut ainekset. Lisää neljännes munanvalkuaisvaahdosta munankeltuaisiin ja sekoita sekaan loput munanvalkuaisvaahdosta varoen. Kaada taikina valmisteltuun vuokaan ja tasoita.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Kypsennyksen jälkeen:

Anna kakun jäähtyä. Suosittelemme, että valmistustoimenpiteet suoritetaan 1-2 päivää etukäteen ja että taikina säilytetään jääkaapissa peitettynä. Valmista kuorrutus sekoittamalla tomusokeri kirsikkalikööriin. Lisää tarvittaessa vettä. Peitä kakku

kuorrutteella ja koristele
marsipaani-porkkanoilla.

Leipä/Sämpylät

Sämpylät, makeat

Ainekset:

- 420 g vehnäjauhoja
- 60 g voita
- 50 g sokeria
- ripaus vaniljasokeria
- raastettu sitruunan kuori
- ripaus suolaa
- 200 ml haaleaa maitoa
- 30 g hiivaa
- 2 munankeltuista
- 100 g rusinoita

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, paina jauhojen keskelle syvennys. Murenna hiiva ja aseta se syvennykseen, lisää maito ja hiukan sokeria. Sekoita joukkoon jauhoa reunoilta. Leivitä ja anna sen seistä lämpimässä paikassa kunnes jauhot alkavat halkeilemaan taikinajuudessa.

Lisää jäljellä oleva sokeri, suola, vaniljasokeri, sitruunan kuori, kananmuna ja voi jauhojen reunoille. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi kohotetuksi taikinaksi.

Jätä taikina lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut noin kaksinkertaiseksi.

Lisää sen jälkeen pestyt rusinat taikinaan ja muodosta 12 samankokoista sämpylää.

Aseta sämpylät leivinpaperilla peitetyille leivinpellille, peitä ne ja jätä nousemaan puoleksi tunniksi.

- Paistoaika: 20 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Maalaisleipä

Ainekset:

- 500 g vehnäjauhoja
- 250 g ruisjauhoja
- 15 g suolaa
- 1 pieni pakkaus kuivahiivaa
- 250 ml vettä
- 250 ml maitoa

Muu:

- Leivinpelti, joka on voideltu tai vuorattu leivinpaperilla.

Valmistustapa:

Sekoita vehnäjauhot, ruisjauhot, suola ja kuivahiiva suuressa kulhossa.

Sekoita vesi, maito ja suola. Lisää ne jauhojen joukkoon. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.

Muodosta taikinasta pitkä leipä ja aseta se pellille, joka on voideltu tai vuorattu leivinpaperilla.

Anna leivän kohota uudelleen puolta isommaksi. Ripottele päälle hiukan jauhoja ennen leivän asettamista uuniin.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 2
- Lisää 300 ml vettä vesilokeroon.

Vehnäleipä

Ainekset:

- 1000 g vehnäjauhoja
- 40 g tuorehiivaa tai 20 g kuivahiivaa
- 650 ml maitoa
- 15 g suolaa

Muu:

- Leivinpelti, joka on voideltu tai vuorattu leivinpaperilla.

Valmistustapa:

Pane jauhot ja suola isoon taikinakulhoon. Liuta hiiva haaleaan maitoon ja lisää maito jauhoihin. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi. Jauhojen laadusta riippuen taikinaan voi olla tarpeen lisätä hiukan maitoa sopivan notkeuden saavuttamiseksi.

Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.

Leikkaa taikina kahteen osaan, muodosta niistä kaksi pitkää leipää ja aseta ne pellille, joka on voideltu tai peitetty leivinpaperilla.

Anna leipien kohota uudelleen kaksinkertaiseksi.

Sirottale leipien pinnalle jauhoja ennen paistamista ja leikkaa leipiin terävällä veitsellä 3 - 4 vähintään 1 cm:n syvyistä viiltoa vinosti ristiin.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 2
- Lisää 200 ml vettä vesilokeroon.

Pähkinäpitko

Taikinan ainekset:

- 650 g vehnäjauhoja
- 20 g hiivaa
- 200 ml maitoa
- 40 g sokeria
- 5 g suolaa
- 5 munankeltuista
- 200 g pehmeää voita

Täyteen ainekset:

- 250 g pähkinärouhetta
- 20 g korppujauhoja
- 1 teelusikallinen jauhettua inkivääriä
- 50 ml maitoa
- 60 g hunajaa
- 30 g sulatettua voita
- 20 ml rommia

Kuorrutuksen ainekset:

- 1 munankeltuainen
- hiukan maitoa
- 50 g mantelilastuja

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa. Murustele hiiva syvennykseen. Vaivaa maidon, pienen sokerimäärän ja jauhojen kanssa reunoilta, peitä jauhoilla ja anna kohota lämpimässä kunnes taikinan päälle ripoteltu jauho alkaa halkeilla.

Lisää loput sokerista jauhojen reunalle. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi. Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi.

Valmista täyte sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. Jaa taikina kolmeen samankokoiseen osaan ja tee niistä pitkiä suorakulmioita. Levitä kolmasosa täytteestä jokaiseen suorakulmioon ja rullaa taikinapalat.

Tee kolmesta taikinapalasta letti. Levitä päälle munankeltuaisen ja maidon sekoitusta ja ripottele lopuksi mantelin lastuja.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 3

Pullapitko

Taikinan ainekset:

- 750 g vehnäjauhoja
- 30 g hiivaa
- 400 ml maitoa
- 10 g sokeria
- 15 g suolaa
- 1 kananmuna
- 100 g pehmeää voita

Kuorrutuksen ainekset:

- 1 munankeltuainen
- hiukan maitoa

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa. Murustele hiiva syvennykseen. Vaivaa maidon, pienen

sokerimäärän ja pienen jauhomäärän kanssa reunoilta, jauhota ja anna nousta lämpimässä kunnes taikinan päälle ripoteltu jauho alkaa halkeilla.

Lisää loput sokerista, suola, kananmuna ja voi jauhojen reunalle. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi.

Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi.

Jaa taikina kolmeen samankokoiseen osaan, ja muodosta niistä pitkät taikinakappaleet. Muodosta kappaleista letti.

Peitä pitko ja anna nousta puoli tuntia. Levitä päälle munankeltuaisen ja maidon sekoitusta ja aseta uuniin.

- Paistoaika: 50 minuuttia
- Kannatintaso: 3

