

KARJALANPIIRAKAT (12 kpl)

kuori: 1 dl vettä
1½ tl suolaa
1 dl jyttejauhoja
1 dl tattarijauhoja
(n. 15 g sulatettua voita)

1. Sekoita kädellä kylmään veteen suola ja jauhot. Tee taikinasta tasainen. Voit halutessasi lisätä taikinaan hieman rasvaa.
2. Muodosta taikinasta tanko ja jaa se 12 osaan. Pyöritä osat palloiksi ja litistä kakkaroiksi. Peitä kakkarat kelmulla tai kulholla etteivät ne kuivu.
3. Kaulitse kakkarat ohuiksi piirakkakuoriksi tattarijauhoissa. Pinoa valmiit kuoret päällekkäin ja ripottele kuorien väliin tattarijauhoja, etteivät ne tartu toisiinsa. Peitä piirakankuoret etteivät ne kuivahda.
4. Harjaa jauhot pois ennen täyttämistä. Levitä puuroa kuorille ja rypytä.
5. Paista kovassa lämmössä (275-300) kunnes kuoret ovat ruskettuneet.
6. Voitele valmiit piirakat voi tai voi-vesiseoksella. Peitä piirakat voipaperilla ja leiviniinalla.



TUULIHATUT

2 dl vettä
100 g voita
1½ dl vaaleaa jauhoseosta
3 kananmunaa

1. Kiehauta voi ja vesi.
2. Lisää jauhot ja sekoita pitäen kattilaa liedellä kunnes taikina on tasaista ja kiinteää ja irtoaa kattilan reunoista.
3. Jäähdytä taikina.
4. Lisää kananmuna jäähtyneeseen seokseen yksitellen hyvin sekoittaen.
5. Nostele lusikalla tai pursota pellille taikinakokkareita. Paista 200 asteessa kunnes tuulihattujen "kyyneleet" ovat kuivuneet.



MUNKIT (12 kpl)

- juuri: 2½ dl vettä
1 dl Sunnuntain vaaleaa jauhoseosta
½ rkl psylliumia
1 tl sokeria
25 g hiivaa
- lisäksi tarvitaan:
1 dl sokeria
½ tl suolaa
½ rkl kardemummaa
1 kananmuna
50 g voita
4½ dl Sunnuntain vaaleaa jauhoseosta



1. Sekoita juuren jauhot, sokeri ja psyllium keskenään. Kuumenna neste käden lämpöiseksi. Lietä hiiva lämpimään nesteeseen. Lisää jauho-psyllium-seos. Vatkaa puuhaarukalla tasaiseksi. Laita taikinan juuri kohoamaan lämpimään paikkaan noin 5 minuutiksi.
2. Sulata voi.
3. Lisää kohonneeseen juureen sokeri, suola, kardemumma ja kananmuna. Vatkaa puuhaarukalla voimakkaasti. Lisää jauhoja pienissä erissä voimakkaasti puuharukalla sekoittaen. Lisää loppuvaiheessa sulatettu voi. Taikinan voi tehdä puuhaarukalla alusta loppuun. Valmis taikina muuttuu yhtenäiseksi mutta ei irtoa täysin kulhon reunasta (kuten tavallinen taikina, älä laita liikaa jauhoja, munkeista tulee muuten kuivia).
4. Laita jauhoja pöydälle ja pyöräytä taikina jauhoihin. Jauhoinen pinta estää hieman vaikeasti muotoiltavaa taikinaa tarttumasta käsiin ja pöytään. Tee taikinasta tanko ja jaa se 12 osaan. Pyöritä pulliksi ja jätä kohoamaan leivinliinan alle.
5. Kuumenna öljy 180 asteeseen. Ota hyvin kohonnut pulla varovasti jauhoisiin käsiin ja tee varovasti taikinan keskelle reikä. Taikina ei kestä repimistä! Laita munit rasvaan ja paista molemmilta puolilta kauniin ruskeiksi.
6. Valuta kypsät munkit talouspaperin päällä ja sokeroi.

LUSIKKALEIVÄT (n. 20 kpl)

- 100 g voita
¾ dl sokeria
1½ dl Sunnuntain vaaleaa jauhoseosta
1 dl Viljatuotteen vaaleaa jauhoseosta
½ tl psylliumia
1 tl vaniljasokeria
½ tl leivinjauhetta
väliin: hilloa tai marmeladia

1. Sulata voi kattilassa. Keitä hiljalleen noin 5 min. Sekoita välillä. Kun voi on saanut hiukan väriä ota kattila pois liedeltä.
2. Lisää sokeri voin joukkoon. Sekoita. Jäähdytä seos.
3. Sekoita jauhojen joukkoon psyllium, vaniljasokeri, ja leivinjauhe.
4. Lisää jauhoseos jäähtyneeseen voi-sokeriseokseen. Sekoita. Taikinan tulee olla murumaista, kuivahkoa.
5. Ota taikinaa teelusikkaan, painele se tasaiseksi, irrota ja aseta leivinpaperin päälle pellille kupera puoli ylöspäin.
6. Paista 175 asteessa reilut 10 min. Pikkuleivät pitää paistaa kypsiksi.
7. Levitä hieman jäähtyneen pohjan päälle hilloa ja aseta vastakkain toisen pohjan kanssa. Pyöritä sokerissa.

