

# LEIVONNAISET



## MAIJAN MAINIO PIZZAPOHJA

Resepti Anne Raappana

- 1 dl vettä
- 2 rkl öljyä
- 1 dl hernejauhoa
- 2 dl vehnäjäuhoa
- ripaus kuivahiivaa
- ripaus suolaa

Lämmitä neste noin 42 asteiseksi. Lisää nesteeseen keskenään sekoitetut kuivat ainekset, sekoita taikina tasaiseksi. Taputtele tai kaaviloi taikina leivinpellille leivinpaperin päällä, kohota hetki. Levitä päälle täytteet oman maun mukaan.

Hernejauho antaa pizzapohjalle rapeutta. Kuorittu härkäpapu ja herne rouheena tai puolikkaana sopivat myös pizzan täytteeseen. Meillä tehdään mm. lehtikaalipizzaa (ilman tomaattikastiketta): pizzapohjan päälle suolalla maustetussa vedessä keitettyjä ja valutettuja puolikkaita härkäpajuja/härkäpurouhetta, sen päälle öljyssä ja murskatussa valkosipulissa haudutettua lehtikaalia suolalla ja mustapippurilla maustaen sekä päällimmäiseksi kunnan kerros mozzarellaa ja parmesanjuustoa. (Arolan tilan huom.)

# ANNEN AAMIAISVUOKALEIPÄ

3 kpl (Resepti Anne Raappana)

- 1 l vesi
- 4 dl hedelmämysli
- 4 dl kaurahiutale
- 7 dl hernejauho
- 11 dl vehnä jauho
- 2 pss kuivahiiva
- 1 rkl suola
- 1 rkl valkosipulimurska
- 1 dl öljy

Lämmitä neste noin 42 asteiseksi. Sekoita nesteeseen suola, valkosipulimurska sekä keskenään sekoitetut jauhot, joihin on lisätty kuivahiiva. Lisää lopuksi öljy.

Kohota taikinaa noin 20 min.

Jaa taikina kolmeen vuokaan ja anna kohota 15 – 30 min. Paista 175 asteessa noin 30 min.

# RAPARPERIPIIRAKKA

Pohja:

- 1 muna
- 1 kkp sokeria
- 1 prk kermaviiliä
- 1tl leivinjauhetta
- 1/2 tl vaniljasokeria
- 1 kkp hernejauhoa
- 1 kkp kaurahiutaleita
- 50-100 g voita sulatettuna

Päälle:

- noin 0,5 l raparperia paloitetuna
- noin 1 dl sokeria

Vatkaa muna ja sokeri vaahdoksi. Sekoita joukkoon kermaviili. Yhdistä kuivat aineet ja lisää muna-sokerivaahtoon. Lisää joukkoon lopuksi sulatettu rasva.

Kaada taikina voideltuun piirakkavuokaan. Ripottele päälle paloittelut raparperit sekä sokeri. Paista piirakka 200 asteessa noin 25-30 min. Nauti vaniljakastikkeen tai jäätelön kera.

# SADONKORJUUPIIRAKKA

## Pohja

- 2 dl hernejauhoja
- 2 dl kaurahiutaleita
- 1 tl leivinjauhetta
- 1/2 tl suolaa
- 1 dl maitoa
- 3-4 rkl rypsiöljyä

## Täyte

- 2 pientä sipulia
- 2 valkosipulinkynttä
- 4 keskikokoista porkkanaa
- pieni pala selleriä
- 1 palsternakka
- 1 rkl kasviöljyä
- 2-3 dl vettä
- 1 tl timjamia
- 1 tl oreganoa
- 1/2 - 1 tl suolaa
- hiven mustapippuria
- 1 dl juustoraastetta

Täytettä varten kuori ja hienonna sipulit. Raasta kuoritut juurekset karkeaksi. Kuullota sipulit öljyssä paistokasarissa. Lisää joukkoon juuresraasteet ja kuullota ne käännellen. Kaada joukkoon vesi ja kuumenna kiehuvaaksi. Hauduta seosta kannen alla 5–10 minuuttia, kunnes juurekset ovat kypsiä. Mausta seos haudutuksen aikana. Anna ylimääräisen nesteen haihtua. Lisää juustoraaste. Tarkista maku.

Sekoita pohjan kuivat aineet keskenään. Sekoita nopeasti joukkoon maito ja öljy. Taputtele taikina voidellun piirakkavuokan (Ø 28 cm) pohjalle ja reunoille. Levitä täyte pohjan päälle. Ripottele pinnalle juustoraaste. Paista piirakkaa 200-asteisessa uunissa 20–25 min.

# RUSINACOOKIES

- 100 g voita tai margariinia
- 1 1/2 dl fariinisokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 1 muna
- 2 dl hernejauhoja
- 1 1/2 dl kaurahiutaleita
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 dl rusinoita hienonnettuna
- 1 dl pähkinöitä hienonnettuna

Pinnalle:

- fariinisokeria

Vaahdota pehmeä rasva ja fariinisokeri. Lisää muna voimakkaasti vatkatun ja sekoita kuivat aineet, rusinat ja pähkinärouhe joukkoon. Ota taikinasta pallosia ja taputtele ne keskikokoisiksi, pyöreiksi pikkuleiviksi leivinpaperin päälle pellille. Ripottele fariinisokeria päälle.

Paista 200-asteisessa uunissa noin 12 minuuttia. Nosta kypsät pikkuleivät rutilän päälle jäähtymään.

# JUUSTOISET HERNEKEKSIT

noin 40 kpl

- 1 dl hernejauhoja
- 1 – 1 1/2 dl täysjyvävehnäjäuhoja
- 1 tl suolaa
- 1/2 tl mustapippuria
- 1/2 dl parmesanraastetta
- 2 tl hienonnettua tuoretta rosmariinia
- 1/2 dl kasviöljyä
- 2 rkl pakastepinaattia sulatettuna ja valutettuna

- 1 dl vettä

Sekoita hernejauhot, vehnäjauhot, valkosipulijauhe, suola, pippuri, juusto ja rosmariini keskenään suuressa kulhossa. Lisää kasviöljy ja sekoita.

Hienonna pinaatti ja vesi tehosekoittimessa tasaiseksi. Yhdistä jauhoseos ja pinaatti-vesiseos keskenään tasaiseksi taikinaksi. Lisää tarvittaessa nestettä. Jaa taikina kahteen osaan.

Kuumenna uuni 200 °C:een. Kauli kukin taikinapallo leivinpaperin päällä ohueksi levyksi.

Leikkaa neliöiksi tai haluamaasi muotoon. Pistele haarukalla. Ripottele keksien päälle hiukan suolaa ja paista noin 20-25 minuuttia, käännä pelti kypsennyksen puolivälissä. Pidä silmällä, etteivät keksit tummu liikaa. Niiden tulisi olla vihreitä kullanuskein reunoin.

