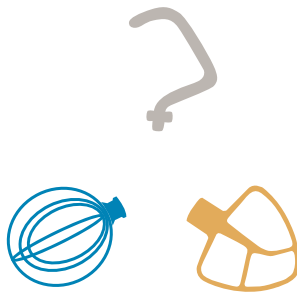




Modern Baking Basics  
by Su Vössing

**KitchenAid**



# Modernin leivonnan perusteet

Su Vössing



Kaikki tämän kirjan reseptit on suunniteltu ja optimoitu kolmelle eri KitchenAid-yleiskonemallille: **PIENELLE, KESKIKOKOISELLE** ja **ISOLLE**.

#### **PIENI**

Säästää tilaa ja sopii erinomaisesti pienten määrien valmistukseen. Täydellinen pieniin keittiöihin ja heille, jotka pitävät pienemmistä laitteista.



#### **KESKIKOKO**

Perinteinen koko, joka sopii päivittäiseen ruoanlaittoon. Uraauurtava yleiskone, jota moni kotikokkien sukupolvi on ihailnut.



#### **ISO**

Suuri tilavuus, sopii pitopalvelujen käyttöön. Suunniteltu ammattilaiskeittiöiden tarpeisiin ja suurten määrien valmistukseen kotona.



**KitchenAid**

## Sisällysluettelo

Esipuhe .....	sivu 7
Parhaat leivontavinkit .....	sivulta 8
Keskeiset leivontavälineet .....	sivu 13
Perusleipätaikinat 1 .....	sivu 15
Perusleipätaikinat 2 .....	sivu 17
Perustaikinat 1 .....	sivu 19
Perustaikinat 2 .....	sivu 21
Kermatäytteiden perusreseptit .....	sivu 23
30 reseptiä .....	sivulta 27
Su Vössingin esittely .....	sivu 86
Julkaisutiedot .....	sivu 88



## Tyyli-ikoni ja tehokas apuri!

Minulle on suuri kunnia ja todellinen ilo esitellä tämä reseptikirja. Olen valinnut parhaista parhaat: joukon yksinkertaisia, käytännöllisiä ja erittäin hyödyllisiä reseptejä, jotka ovat tulosta monista KitchenAid-yleiskoneen kanssa viettämistäni tunteista. Modernin leivonnan perusteet on täynnä herkkuja, joita voit valmistaa ja nauttia joka päivä.

Pidän KitchenAid-yleiskoneessa eniten siitä, miten helppoa sillä on tehdä erilaisia taikinoita. Siihen tarkoitukseen KitchenAid alun perin suunniteltiin. Sen lisäksi, että pidän yleiskoneella valmistettavien monenlaisten leivonnaisten mausta ja koostumuksesta, arvostan myös niiden luotettavaa laatua, joka puolestaan takaa, että päivittäin tarjoilemani herkut ovat aina erinomaisia.

Yllätyksekseni olen huomannut, että monet KitchenAid-yleiskoneen omistavista ystäväistäni eivät välttämättä saa parasta hyötyä tästä keittiön tyyli-ikonista, koska he käyttävät sitä hyvin yksinkertaisiin ruoanlaittotehtäviin. Jos kysyn heiltä syytä, monet sanovat, ettei innostavia tai luotettavia reseptejä ole riittävästi.

Olen työskennellyt vuodesta 2012 QVC-ostoskanavan saksalaisen tytäryhtiön kanssa, ja tänä aikana olen kirjoittanut ruoanlaitosta ja leivonnasta yli 15 kirjaa, joissa keskitytään erityisesti KitchenAid-yleiskoneen moniin mahdollisuuksiin. Vaikka olen kehittänyt jo yli 2500 erilaista reseptiä, voin rehellisesti sanoa, että ideat eivät koskaan loppu kesken. Päinvastoin: tulosten upea laatu ruokkii mielikuvitustani ja luovuuttani kerta toisensa jälkeen.

Aloitin kokkina 40 vuotta sitten tekemällä kaiken alusta alkaen itse, olen oppinut taitoni Michelin-tähtiä saaneissa ravintoloissa eri puolilla maailmaa ja osallistunut monille konditoria-alan jatkokursseille – ja huomannut, että suurin osa keittiöistä ja sokerileipureista käyttää KitchenAid-yleiskoneita. Ammattilaisen näkökulmasta tämä on mielestäni suurin kohteliaisuus, jonka keittiöväline voi saada.

Hauskoja hetkiä KitchenAid-yleiskoneen ja tämän kirjan parissa!

Su Vossing



### Kuivien kakkujen pelastus

Jos kakku on kuiva ja mureneva liian pitkän paiston vuoksi, pistele puisella tikulla kakkuun reikiä ja kaada kakun päälle hedelmämehua tai kotitekoista siirappia. Voilä – kakku on ihanan kostea!

### Taikinan kauliminen

Murotaikina ja keksi- tai piirakkataikina on hyvä kaulia kahden kelmun välissä. Jos taikina on tahmeaa (kuten craquelin-taikina), käytä kahta leivinpaperiarkkia.

### Kananmunan vaihtoehdot

- 1 muna = ½ muussattu banaani
- 1 muna = 1 tl pellavansiemeniä liotettuna  
1 ruokalusikalliseen vettä
- 1 muna = 30 g omenasosetta
- 1 muna = 1 rkl maapähkinävoita
- 1 muna = 1 tl chia-siemeniä liotettuna 20–30 grammaan vettä

Rehellisyyden nimissä on kuitenkin sanottava, että pidän aitojen munien mausta kakuissa ja piiraisissa ja käytän näitä vaihtoehtoja harvoin.

### Maito

Vaikka lehmänmaidon voi yleensä korvata pähkinöistä tai viljasta valmistetulla maidottomalla vaihtoehdolla, niillä voi olla suuri vaikutus makuun. Pidä tämä mielessä, jos kokeilet niitä.

### Sokeri

Tavallisen sokerin voi korvata ruokosokerilla tai kookos-sokerilla käyttämällä reseptissä annettuja määriä. Myös koivusokeria (ksylitolia) voi käyttää. Olen saanut loistavia tuloksia käyttämällä näitä vaihtoehtoja. Ksylitolia käyttäessäni vähennän määrää yleensä yhdellä neljäsosalla, mutta kannattaa kokeilla itse, mikä toimii parhaiten.

### Uppopaistamisessa käytettävä kuuma öljy

Voit tarkistaa, onko öljy saavuttanut oikean lämpötilan kastamalla puulusikan varren öljyyn. Jos pintaan nousee pieniä kuplia, öljy on riittävän kuumaa.

### Jauhotyytit

Suosittelen käyttämään tavallisia vehnäjauhoja (tyyppi 405) kevyisiin leivonnaisiin.

Jos haluat tukevamman lopputuloksen, kaikissa resepteissä voi käyttää samaa määrää erikoisvehnäjauhoja (tyyppi 550) tai valkoisia spelttijauhoja (tyyppi 630).

Jos kaipaavat vaihtelua, myös seuraavia jauhoja kannattaa kokeilla:

Kamutjauhoja voi käyttää erikoisvehnäjauhojen tai spelttijauhojen sijaan (käytä sama määrä).  
Emmerjauhoja voi käyttää erikoisvehnäjauhojen tai spelttijauhojen sijaan (käytä sama määrä).  
Yksijyvëvehnäjauhoja voi käyttää muiden jauhojen sijaan (käytä puolet määrästä), mutta ne sitovat vähemmän vettä, joten taikinasta voi tulla tiiviimpää.

Minusta on mukava tehdä kokeiluja myös muilla mielenkiintoisilla jauhoilla:

hamppu-, pellavansiemen-, manteli-, auringonkukansiemen-, chia- ja tattarijauhoilla jne.

Tärkeää: Kun käytät näitä vaihtoehtoisia jauhoja, käytä tai korvaa vain 20–30 % annetusta jauhomäärästä.







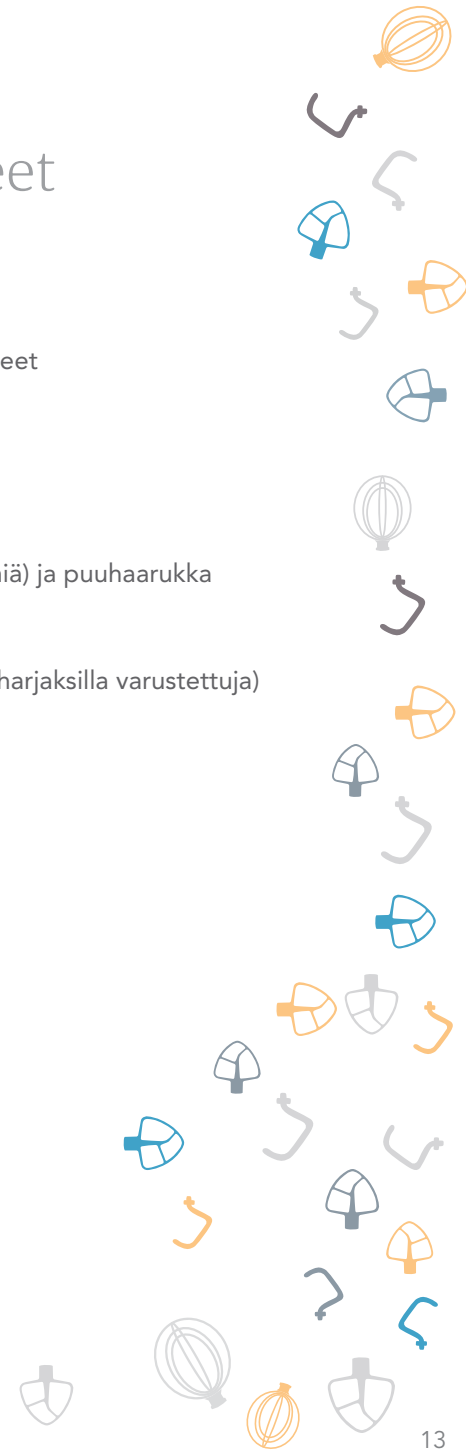
## Keskeiset leivontavälineet

KitchenAid-yleiskone ja -varusteet  
luotettava keittiövaaka  
siivilöitä (eri kokoja)  
metalliritilöitä (eri kokoja)  
paistovuokia (eri kokoja)  
leivinpeltejä (eri kokoja)  
pyöreitä keksimuotteja

puulusikoita (reiällisiä, reiättömiä) ja puuhaarukka  
vispilä  
lasta  
erilaisia taikinakaapimia  
voitelusiveltimiä (silikonisia tai harjaksilla varustettuja)  
pursotussuuttimia  
pursotuspusseja

luotettava munakello  
kierrekansipurkkeja  
mittakuppeja  
leivinpaperia  
kelmua  
veitsiä (eri kokoja)  
keittiösakset  
leipäveitsi

leikkuulauta  
kaulimia  
kauha  
puutikkuja  
mittalusikoita  
kulhoja (eri kokoja)  
palettiveitsi  
kakkujalusta







# Perusleipätaikinat 1

KÄYTÄ SAMOJA MÄÄRIÄ PIENELLE, KESKIKOKOISELLE JA ISOLLE

- ① VAALEAN LEIVÄN PERUSTAIKINA  
500 g erikoisvehnä jauhoja (tyyppi 550) tai valkoisia spelttijauhoja (tyyppi 630)  
7 g kuivahiivaa  
320 g haaleaa vettä  
12 g merisuolaa
- ② PAAHTOLEIPÄTAIKINA  
500 g erikoisvehnä jauhoja (tyyppi 550) tai valkoisia spelttijauhoja (tyyppi 630)  
7 g kuivahiivaa  
250 g haaleaa vettä  
70 g lämmintä maitoa  
12 g merisuolaa
- ③ VÄLIMERELLINEN LEIPÄTAIKINA  
500 g erikoisvehnä jauhoja (tyyppi 550) tai valkoisia spelttijauhoja (tyyppi 630)  
7 g kuivahiivaa  
280 g haaleaa vettä  
40 g oliiviöljyä  
12 g merisuolaa



Laita kaikki ainekset sekoituskulhoon ja sekoita ne taikinaksi vaivaamalla taikinakoukulla vähintään 4–5 minuuttia (nopeusasetus 2–4).

Peitä taikina ja anna sen levätä kulhossa 20 minuuttia. Laita taikina kevyesti jauhotetulle työtasolle ja muotoile siitä käsin neliö. Taita taikinan yläreuna, alareuna ja sivut taikinan keskelle. Jatka taikinan käsittelyä reseptien mukaisesti.

## Perusleipätaikinat 2

①

TÄYSJYVÄLEIPÄTAINA  
KATSO AINEKSET SIVULTA 49

Laita kaikki ainekset sekoituskulhoon ja sekoita ne taikinaksi taikinakoukulla (nopeusasetus 2–4). Peitä ja anna levätä 20 minuuttia. Voit tehdä taikinasta myös bageleita tai sämpylöitä tai paista taikina leipävuoaassa tai pyöreässä paistovuoaassa.



②

PULLATAIKINA  
KATSO AINEKSET SIVULTA 43 JA 69

Murusta hiiva kierrekansipurkkiin, lisää lämmin maito, kierrä kansi kiinni, ravista hyvin ja jätä lepäämään 10 minuutiksi. Laita loput ainekset ja hiivaseos sekoituskulhoon ja sekoita vähintään 4–5 minuuttia taikinakoukulla (nopeusasetus 2–4), kunnes tuloksena on mehevä hiivataikina. Peitä taikina ja anna sen levätä vielä 30 minuuttia. Taikinasta voi tehdä pitkön, makean hiivaleivän, pullia tai hillolla täytettyjä pullia.



③

TÄYSJYVÄPELTTI-/RUISLEIPÄ  
KATSO AINEKSET SIVULTA 63

Murusta hiiva kierrekansipurkkiin, lisää haalea vesi, kierrä kansi kiinni, ravista hyvin ja jätä lepäämään 10 minuutiksi. Laita loput ainekset ja hiivaseos sekoituskulhoon ja sekoita vähintään 4–5 minuuttia taikinakoukulla (nopeusasetus 2–4), kunnes tuloksena on hiivataikina. Taikinan voi paistaa pyöreässä paistovuoaassa, kuivakakkuvuoassa, uunivuoaassa tai leivinpellille levitetynä.







# Perustaikinat 1

①

MURUTAIKINA  
KATSO AINEKSET SIVULTA 41

Laita taikinan ainekset sekoituskulhoon ja sekoita ne murotaikinaksi vatkaimeilla (nopeusasetus 2–4). Muotoile taikinasta pallo tai neliö, kääri se kelmuun ja anna sen jäähtyä vähintään 2 tuntia (pidempään, jos mahdollista). Taikinaa voi käyttää missä tahansa reseptissä, jossa tarvitaan makeaa murotaikinaa, esimerkiksi piirakoissa, peltileivonnaisissa ja kekseissä.



②

KAKKUTAIKINA  
KATSO AINEKSET SIVULTA 31 JA 39

Kakkutaikinan aineiden on oltava huoneenlämpöisiä. Laita kaikki ainekset kerralla sekoituskulhoon, sekoita munanvatkaimeilla (nopeusasetus 2–4) ja pysäytä heti, kun seos on tasaista. Kakkutaikinaa voi käyttää kaikkiin hedelmä- ja marjakakkuihin tai hedelmä muffinien pohjana.



③

MURUTAIKINA  
KATSO AINEKSET SIVULTA 31 JA 79

Tee murutaikina laittamalla ainekset sekoituskulhoon ja sekoittamalla ne pieniksi muruiksi vatkaimeilla (nopeusasetus 2). Jos taikina painellaan vuokaan tiiviisti, sitä voi käyttää myös kakkupohjana. Taikinan voi myös paistaa leivinpellillä ja ripotella jälkiruokien päälle.





## Perustaikinat 2

①

CRAQUELIN-TAIKINA  
300 g kandisokeria  
300 g huoneenlämpöistä voita  
300 g vehnä jauhoja (tyyppi 405)

Laita kaikki ainekset sekoituskulhoon ja sekoita ne tasaiseksi taikinaksi vatkaamalla (nopeusasetus 2–4). Kauli taikina ohueksi kahden leivinpaperin välissä ja laita se pakastimeen 30 minuutiksi. Anna taikinan lämmetä hiukan ennen leikkaamista. Jäljelle jääneet taikinanpalat voidaan kerätä yhteen ja kaulia uudelleen. Taikina sopii tuulihattuihin ja éclair-leivoksiin sekä hedelmäkakun tai pullan rapeaksi kuorrutukseksi. Taikinaa voi säilyttää jääkaapissa parin viikon ajan.



②

TUULIHATTUTAIKINA  
KATSO AINEKSET SIVULTA 45, 51

Kuumenna vesi, voi, sokeri ja suola kiehuvaan kattilassa, vispaa jauhot sekaan voimakkaasti jäykällä vispilällä ja keitä seosta 2–3 minuuttia puulusikalla vatkaaten, kunnes kattilan pohjalle muodostuu valkoinen kerros. Laita seos sekoituskulhoon ja sekoita vähintään 2 minuuttia vatkaamalla tai silikonireunaisella vatkaamalla (nopeusasetus 2). Lisää sitten kananmunat yksitellen. Odota aina, että seos tasoittuu ennen kuin lisäät seuraavan munan. Tätä tuulihattutaikinaa voi käyttää erilaisiin makeisiin tuulihattuihin.



③

PIEROGI-TAIKINA  
KATSO AINEKSET SIVULTA 59

Laita taikinan ainekset sekoituskulhoon ja sekoita ne taikinaksi vatkaamalla (nopeusasetus 2–4). Taikinasta voi tehdä lihalla, kalalla, juustolla tai kasviksilla täytettyjä mykyjä. Se sopii erinomaisesti myös suolaisiin piiraisiin.







## Kermatäytteiden perusreseptit

①

### VANILJAKREEMI

500 g iskukuumennettua maitoa  
125 g sokeria  
4 keskikokoista kananmunaa  
50 g maissijauhoja  
½ tl vaniljatahnaa

Kuumenna 300 g maitoa ja kaikki sokeri kiehuvaaksi. Sekoita sitten loput maidosta ja kananmunat keskenään korkeassa sekoituskupissa. Lisää maissijauhot. Kun ensimmäinen maitoseos kiehuu, lisää sekaan maitomunaseos ja vispaa voimakkaasti käsin. Anna seoksen kiehua hiljalleen 3–4 minuuttia ja jatka vispaamista koko ajan. Kaada seos kulhoon ja peitä se kelmulla niin, että kelmu on suoraan seoksen päällä. Vaniljakreemiä voi säilyttää jääkaapissa ilmatiiviissä rasiassa 2 viikkoa. Sitä voi käyttää monien leivonnaisreseptien pohjana.

②

### VANILJAKERMAVAAHTO

300 g vaniljakreemiä  
200 g kermavaahtoa

Laita vaniljakreemi sekoituskulhoon ja sekoita se tasaiseksi käyttämällä munanvatkainta ja lisäämällä nopeutta vähitellen asetuksesta 2 asetukseen 6. Lisää kermavaahto ja sekoita nopeusasetuksella 2–4. Vaniljakermavaahtoa käytetään täytteisiin ja koristeena.



③

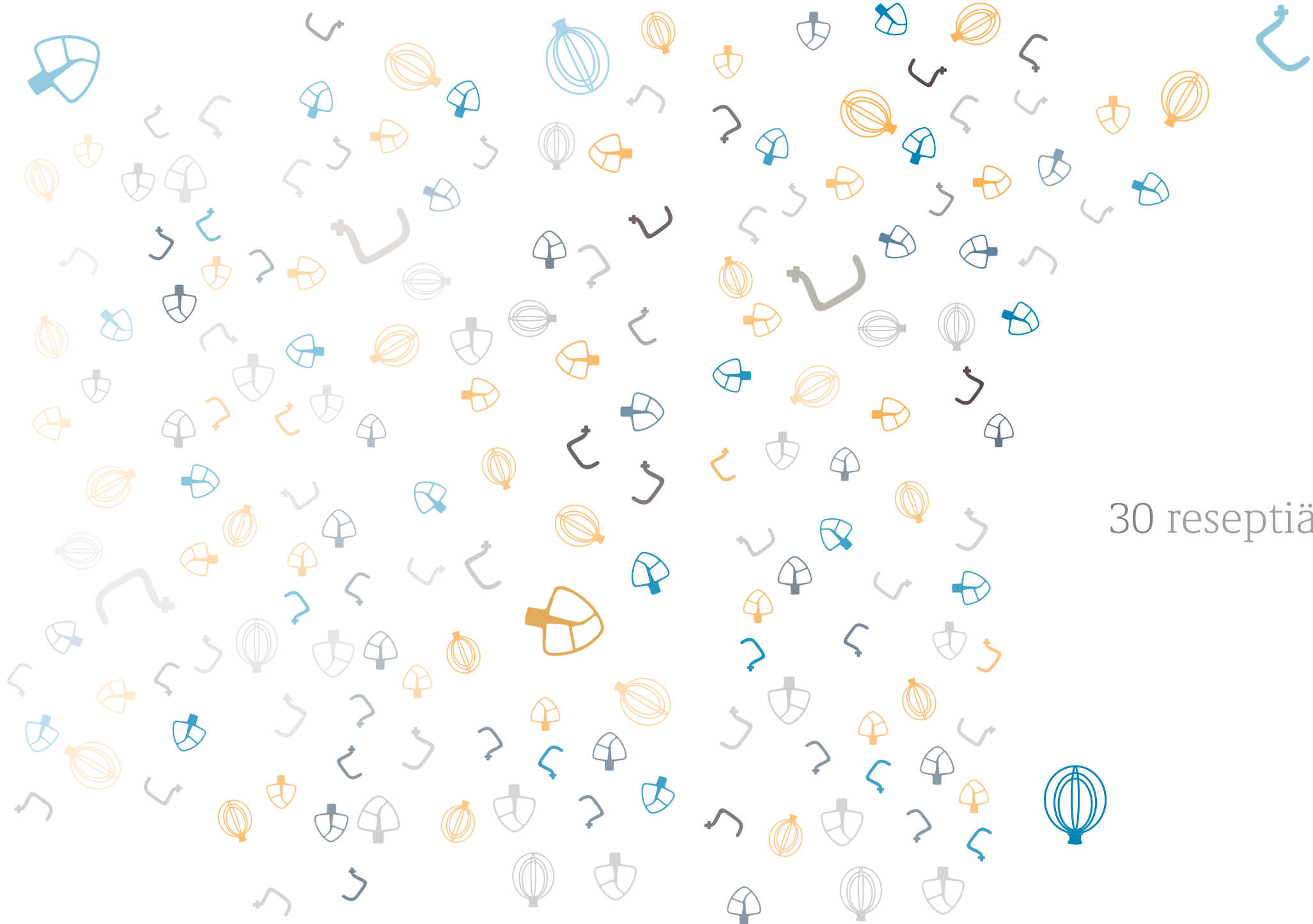
### MANTELIKREEMI

150 g huoneenlämpöistä voita  
150 g sokeria  
2 keskikokoista kananmunaa  
150 g kuorimattomia manteleita pilkottuna  
75 g vehnäjauhoja (tyyppi 405)

Laita kaikki ainekset sekoituskulhoon ja sekoita vähintään 2–4 minuuttia munanvatkaimella (nopeusasetus 2–4), kunnes seos on tasaista. Mantelikreemiä voi laittaa torttujen, kakkujen ja muiden makeiden leivonnaisten täytteeksi ennen niiden paistamista. Kreemiä voi säilyttää jääkaapissa ilmatiiviissä rasiassa 2–3 viikkoa. Tärkeää: Anna mantelikreemin olla huoneenlämmössä 30 minuuttia ennen käyttöä.







30 reseptiä





# Kuivakakku

PIENI = 16 ANNOSTA

TAIKINA  
250 g maitoa  
80 g rusinoita  
500 g vehnä jauhoja (tyyppi 405)  
7 g kuivahiivaa  
50 g huoneenlämpöistä voita  
2 isoa kananmunaa  
10 g merisuolaa

KESKIKOKO = 16 A.

TAIKINA  
250 g maitoa  
80 g rusinoita  
500 g vehnä jauhoja  
7 g kuivahiivaa  
50 g voita  
2 isoa kananmunaa  
10 g merisuolaa

ISO = 16 ANNOSTA

TAIKINA  
250 g maitoa  
80 g rusinoita  
500 g vehnä jauhoja  
7 g kuivahiivaa  
50 g voita  
2 isoa kananmunaa  
10 g merisuolaa

Esilämmitä uuni 220 asteeseen (kiertoilmauuni).

Voitele kuivakakkuvuoka pehmeällä voilla.

Nostatusaika: 60–90 minuuttia, paistoaika: 20–22 minuuttia



Kuumenna maitoa ja rusinoita kevyesti kattilassa ja anna seoksen levätä 5 minuuttia.

Laita sitten kaikki ainekset sekoituskulhuun ja sekoita taikinaksi vähintään 4–5 minuuttia taikinakoukulla (nopeusasetus 2–4).

Aseta taikina kevyesti jauhotetulle työtasolle ja vaivaa käsin 1 minuutin ajan. Muotoile taikina sitten pitkoksi, asettele se tasaisesti kuivakakkuvuokaan kevyesti painellen. Aseta vuoka puiselle leikkuulaudalle, peitä liinalla ja anna nousta 60–90 minuuttia.

Paista kuivakakku esilämmitetyssä uunissa 20–22 minuuttia. Anna kakun jäähtyä vuoassa metalliritilän päällä 5 minuuttia ennen kuin kumoat sen vuoasta ja annat jäähtyä kokonaan.





## Rosmariini-seesamisämpylät

PIENI = 8 SÄMPYLÄÄ

TAIKINA  
250 g valkoisia spelttijauhoja  
(tyyppi 630)  
250 g ranskankermaa  
1 keskikokoinen  
kananmuna  
6 g merisuolaa  
1 tl leivinjauhetta

PÄÄLLE  
15 g rosmariininlehtiä  
varsista irrotettuina  
70 g kuorittuja seesaminsiemeniä

KESKIKOKO = 8 S.

TAIKINA  
250 g valkoisia  
spelttijauhoja  
250 g ranskankermaa  
1 keskikokoinen  
kananmuna  
6 g merisuolaa  
1 tl leivinjauhetta

PÄÄLLE  
15 g rosmariininlehtiä  
varsista irrotettuina  
70 g seesaminsiemeniä

ISO = 16 SÄMPYLÄÄ

TAIKINA  
500 g valkoisia  
spelttijauhoja  
500 g ranskankermaa  
2 keskikokoista  
kananmuna  
12 g merisuolaa  
2 tl leivinjauhetta

PÄÄLLE  
30 g rosmariininlehtiä  
varsista irrotettuina  
140 g seesaminsiemeniä

Esilämmitä uuni 220 asteeseen (kiertoilmauuni)  
ja paista 200 asteessa (kiertoilmauuni).  
Laita 1–2 leivinpellille leivinpaperi.  
Paistoaika: 30–35 minuuttia



Pilko rosmariinin lehdet, laita ne matalaan kulhoon seesaminsiemementen kanssa ja sekoita hyvin.

Laita taikinan ainekset sekoituskulhoon ja sekoita ne tasaiseksi taikinaksi vatkaamalla (nopeusasetus 2–4). Lopeta sekoittaminen, kun seos on tasaista.

Jaa taikina 8 tai 16 osaan kostealla lusikalla. Muotoile osat palloiksi (hiukan kosteilla käsillä), pyöritä ne rosmariini- ja seesaminsiemenseoksessa ja laita ne valmistellulle leivinpellille. Paista esilämmitetyssä uunissa 30–35 minuuttia, kunnes sämpylät ovat rapeita.





# Raparperipiiraat

PIENI = 4 PIIRASTA

**TAIKINA**  
 200 g valkoisia spelttijauhoja  
 (tyyppi 630)  
 100 g huoneenlämpöistä voita  
 75 g ruokosokeria  
 2 keskikokoista  
 kananmunaa  
 5 g leivinjauhetta  
 40 g jogurttia  
 hyppysellinen merisuolaa

**MURUTAIKINA**  
 100 g valkoisia spelttijauhoja  
 (tyyppi 630)  
 50 g kylmää voita kuutiaina  
 50 g ruokosokeria

**TÄYTE**  
 100 g ruokosokeria  
 500 g raparperia pieninä paloina  
 1 rkl kylmää vettä  
 ½ tl maissijauhoja

KESKIKOKO = 4 P.

**TAIKINA**  
 200 g valkoisia  
 spelttijauhoja  
 100 g voita  
 75 g ruokosokeria  
 2 keskikokoista  
 kananmunaa  
 5 g leivinjauhetta  
 40 g jogurttia  
 hyppysellinen merisuolaa

**MURUTAIKINA**  
 100 g valkoisia  
 spelttijauhoja  
 50 g kylmää voita  
 50 g ruokosokeria

**TÄYTE**  
 100 g ruokosokeria  
 500 g raparperia  
 1 rkl kylmää vettä  
 ½ tl maissijauhoja

ISO = 8 PIIRASTA

**TAIKINA**  
 400 g valkoisia  
 spelttijauhoja  
 200 g voita  
 150 g ruokosokeria  
 4 keskikokoista  
 kananmunaa  
 10 g leivinjauhetta  
 80 g jogurttia  
 ripaus merisuolaa

**MURUTAIKINA**  
 200 g valkoisia  
 spelttijauhoja  
 100 g kylmää voita  
 100 g ruokosokeria

**TÄYTE**  
 200 g ruokosokeria  
 1 kg raparperia  
 2 rkl kylmää vettä  
 1 tl maissijauhoja

Esilämmitä uuni 180 asteeseen (kiertoilmauuni).

Voitele 4 (pieni/keskikoko) tai 8 (iso) pientä piirasvuokaa (halkaisija 13 cm, irtopohja) ja jäähdytä ne.

Paistaa: 22–25 minuuttia



Valmista kakkutaikina ja murupinta sivulla 19 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Jaa kakkutaikina piirasvuokiin ja tasoita se märällä lusikalla niin, että painat keskikohtaa ja työnnät taikinaa hiukan reunoille. Laita piirasvuokat leivinpellille ja jäähdytä niitä pakastimessa 15 minuuttia.

Valmista täyte sulattamalla sokeri kattilassa sekoittamatta. Lisää raparperi ja keitä keskilämmöllä 2–3 minuuttia. Suurusta seos lisäämällä maissijauhot ja anna jäähtyä.

Jaa raparperiseos jäähdytettyihin vuokiin. Paina murutaikinaa hiukan käsilläsi ja peitä raparperiseos murutaikinalla. Laita vuokat esilämmitettyyn uuniin, paista 22–25 minuuttia ja anna sitten jäähtyä 20 minuuttia metalliritilällä.





# Tomaattipiirakka

PIENI = 4 ANNOSTA

TAIKINA

200 g valkoisia spelttijauhoja  
(tyyppi 630)  
40 g rouhittuja hasselpähkinöitä  
40 g raastettua kovaa juustoa  
30 g pehmeitä kaurahiutaleita  
70 g oliiviöljyä  
1 iso kananmuna  
½ tl merisuolaa

PÄÄLLE

500 g pihvitomaatteja  
200 g oliivitahnaa

TARJOILUUN

basilikanlehtiä  
1 rkl kivettämiä mustia oliiveja  
merisuolaa  
oliiviöljyä

KESKIKOKO = 4 A.

TAIKINA

200 g valkoisia  
spelttijauhoja  
40 g hasselpähkinöitä  
40 g kovaa juustoa  
30 g kaurahiutaleita  
70 g oliiviöljyä  
1 iso kananmuna  
½ tl merisuolaa

PÄÄLLE

500 g pihvitomaatteja  
200 g oliivitahnaa

TARJOILUUN

basilikanlehtiä  
1 rkl oliiveja  
merisuolaa  
oliiviöljyä

ISO = 8 ANNOSTA

TAIKINA

400 g valkoisia  
spelttijauhoja  
80 g hasselpähkinöitä  
80 g kovaa juustoa  
60 g kaurahiutaleita  
140 g oliiviöljyä  
2 isoa kananmuna  
1 tl merisuolaa

PÄÄLLE

1 kg pihvitomaatteja  
400 g oliivitahnaa

TARJOILUUN

basilikanlehtiä  
2 rkl oliiveja  
merisuolaa  
oliiviöljyä

Esilämmitä uuni 190 asteeseen (kiertoilmuuni).

Vuoraa irtopohjavuoran pohja (pieni/keskikoko = halkaisija 23 cm,  
iso = halkaisija 28 cm) leivinpaperilla.

Nostatusaika: 25 minuuttia, paistoaika: 22–25 minuuttia (pieni/keskikoko), 25–28 minuuttia (iso)



Laita taikinan ainekset sekoituskulhoon ja sekoita ne karkeaksi ja muruiseksi taikinaksi vatkaamalla (nopeusasetus 2–4). Laita taikina vuokaan ja tasoita se ensin käsin ja sitten lusikan selkäpuolella painamalla kevyesti. Laita vuoka jääkaappiin 10 minuutiksi ja paista sitten piirakka esilämmitetyssä uunissa. Anna jäähtyä metalliritilällä 15 minuuttia.

Pese tomaatit, taputtele ne kuivaksi ja leikkaa ne tasaisiksi keskikokoisiksi siivuiksi.

Aseta vuoka puiselle leikkuulaudalle, levitä taikinapohjalle tasaisesti oliivitahnaa ja asettele sitten tomaattisiivut päällimmäiseksi. Viimeistele basilikanlehdillä ja mustilla oliiveilla. Mausta ripauksella merisuolaa ja oliiviöljyä.





# Juustokakku

PIENI = 6–8 ANNOSTA

**POHJA**  
100 g keksejä  
(murustettuina)  
50 g sulatettua voita

**TÄYTE**  
3 levyä liivatetta  
300 g täysrasvaista tuorejuustoa  
40 g sokeria  
200 g mansikkasosetta  
100 g kermavaahtoa

**TARJOILUUN**  
marjasekoitusta  
syötäviä kukkia

KESKIKOKO = 8–12 A.

**POHJA**  
200 g keksejä  
(murustettuina)  
100 g sulatettua voita

**TÄYTE**  
6 levyä liivatetta  
600 g tuorejuustoa  
80 g sokeria  
400 g mansikoita  
200 g kermaa

**TARJOILUUN**  
marjasekoitusta  
syötäviä kukkia

ISO = 8–12 ANNOSTA

**POHJA**  
200 g keksejä  
(murustettuina)  
100 g sulatettua voita

**TÄYTE**  
6 levyä liivatetta  
600 g tuorejuustoa  
80 g sokeria  
400 g mansikoita  
200 g kermaa

**TARJOILUUN**  
marjasekoitusta  
syötäviä kukkia

Vuoraa irtopohjavuoran pohja ja reunat  
(pieni = halkaisija 18–20 cm, keskikoko/iso = halkaisija 23 cm) leivinpaperilla.



Sekoita keksimurut voihin ja painele seos vuokaan. Liota liivatetta kylmässä vedessä.

Laita tuorejuusto ja sokeri sekoituskulhoon ja sekoita vähintään 2 minuuttia munanvatkaimella (nopeusasetus 2–6), kunnes seos on tasaista. Vatkaa mansikkasose sekaan nopeusasetuksella 2.

Purista liivatteesta liika vesi, sulata se kahteen ruokalusikalliseen kuumaa (ei kiehuvaan) vettä ja sekoita seoksen joukkoon. Lisää kerma ja sekoita, kunnes seos on tasaista.

Laita seos vuokaan ja anna jäähtyä jääkaapissa yön yli. Poista kakku vuoasta ja koristele marjoilla ja kukilla.





# Juusto-kinkkuleipä

## PIENI = 1 PIENI LEIPÄ

250 g valkoisia leipäjauhoja  
(tyyppi 550)  
40 g raastettua  
emmentaljuustoa  
30 g kinkkua kuutioina  
5 g hienoa merisuolaa  
½ pussia kuivahiivaa (4 g)  
hyppysellinen fenkolinsiemeniä  
175 g haaleaa vettä

## KESKIKOKO = 1 LEIPÄ

500 g vehnä jauhoja  
80 g raastettua  
emmentaljuustoa  
60 g kinkkua  
10 g hienoa merisuolaa  
7 g kuivahiivaa  
½ tl fenkolinsiemeniä  
350 g vettä

## ISO = 1 LEIPÄ

500 g vehnä jauhoja  
80 g raastettua  
emmentaljuustoa  
60 g kinkkua  
10 g hienoa merisuolaa  
7 g kuivahiivaa  
½ tl fenkolinsiemeniä  
350 g vettä

Esilämmitä uuni 230 asteeseen (kiertoilmauuni).

Laita leivinpaperi leivinpellille.

Nostatusaika: 65 minuuttia

Paistoaika: 20–23 minuuttia (pieni), 25–30 minuuttia (keskikoko/iso)



Laita kaikki ainekset sekoituskulhoon ja sekoita vähintään 4–5 minuuttia taikinakoukulla (nopeusasetus 2–4). Peitä taikina ja anna sen nousta 20 minuuttia.

Laita sitten taikina jauhotetulle työtasolle ja taita taikinan yläreuna taikinan keskelle. Toista sama alareunan ja sivujen kanssa. Tämä tekee taikinasta kimmoisampaa.

Muotoile taikina noin 30 cm mittaiseksi pitkäksi ja aseta se leivinpellille sauma alaspäin. Jaa taikina keskeltä taikinakaapimella tai veitsellä ylhäältä alas noin 4–5 cm etäisyydeltä yläreunasta ja alareunasta, jotta leipä ei hajoa. Sirotele taikinasuikaleiden päälle jauhoja. Kääntelee suikaleet toistensa päälle niin, että muodostuu kierrekuvio. Peitä taikina liinalla ja anna nousta 45 minuuttia lämpimässä paikassa.

Paista leipää esilämmitetyssä uunissa, kunnes sen kuori on kullanuskea. Anna jäähtyä metalliritilällä. Leipä sopii erinomaisesti myös paahdettavaksi.

# Omena-päärynäpiiras

PIENI = 8 ANNOSTA

POHJA

200 g valkoisia spelttijauhoja  
(tyyppi 630)  
100 g pehmeää voita  
75 g ruokosokeria  
40 g jogurttia  
2 isoa kananmunaa  
5 g leivinjauhetta  
hyppysellinen  
merisuolaa

PÄÄLLE

4–5 omenaa  
1 päärynä  
tomusokeria siroteltavaksi

KESKIKOKO = 8 A.

POHJA

200 g valkoisia  
spelttijauhoja  
100 g pehmeää voita  
75 g ruokosokeria  
40 g jogurttia  
2 isoa kananmunaa  
5 g leivinjauhetta  
hyppysellinen  
merisuolaa

PÄÄLLE

4–5 omenaa  
1 päärynä  
tomusokeria

ISO = 16 ANNOSTA

POHJA

400 g valkoisia  
spelttijauhoja  
200 g pehmeää voita  
150 g ruokosokeria  
80 g jogurttia  
4 isoa kananmunaa  
10 g leivinjauhetta  
riippaus merisuolaa

PÄÄLLE

9–10 omenaa  
1 tai 2 päärynää  
tomusokeria

Esilämmitä uuni 200 asteeseen (kiertoilmuuni).

Vuoraa irtopohjavuoka (pieni/keskikoko = halkaisija 30 cm) tai leivinpeltti (iso) leivinpaperilla.  
Paistoaika: 32–35 minuuttia (pieni/keskikoko), 45–50 minuuttia (iso)



Tee kakkutaikina sivulla 19 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Kostuta lasta tai lusikan selkäpuoli kylmällä vedellä ja tasoita kakkutaikina sen avulla leivinpaperille.

Kuori ja pilko omenat neljään osaan ja poista niiden siemenkodat. Leikkaa omenanpalat samankokoisiksi kiiloiksi. Asettele omenat vuoaan/pellin pohjalle ympyrän muotoon osittain päällekkäin siirtyen ulkoreunasta kohti keskustaa. Jätä keskelle tilaa päärynää varten.

Poista ja heitä pois päärynän alin kolmannes. Poista jäljellä olevan päärynän kuoresta puolet niin, että lopputulos näyttää raidalliselta. Poista päärynän siemenkota melonipallolusikalla. Aseta päärynä pohjalle.

Täytä tyhjä tila omenanpaloilla. Paista piiras kypsäksi esilämmitetyssä uunissa. Ota piiras uunista ja aseta uuni grillaustilaan (keskilämpö). Sirottele piiraan päälle tomusokeria ja laita se takaisin uuniin. Anna piiraan karamellisoitua 3–5 minuuttia, mutta varo, ettei se pala.





# Mansikkatornut

PIENI = 6 TORTTUA

**MUROTAIKINA**  
300 g vehnä jauhoja (tyyppi 405)  
hyppysellinen ruokasoodaa  
1 tl leivinjauhetta  
hyppysellinen merisuolaa  
125 g kylmää voita kuutioina  
110 g sokeria  
1 iso kananmuna  
1–2 rkl kylmää  
kivennäisvettä

**TÄYTE**  
250 g kylmää mascarponea  
250 g kylmää  
kermavaahtoa  
(rasvapitoisuus 32–35 %)  
30 g sokeria  
pieni määrä vaniljатаhnaa  
30–40 mansikkaa

KESKIKOKO = 6 T.

**MUROTAIKINA**  
300 g vehnä jauhoja  
hyppysellinen  
ruokasoodaa  
1 tl leivinjauhetta  
hyppysellinen merisuolaa  
125 g kylmää voita  
110 g sokeria  
1 iso kananmuna  
1–2 rkl kivennäisvettä

**TÄYTE**  
250 g mascarponea  
250 g kermavaahtoa  
(rasvapitoisuus 32–35 %)  
30 g sokeria  
pieni määrä  
vaniljатаhnaa  
30–40 mansikkaa

ISO = 12 TORTTUA

**MUROTAIKINA**  
600 g vehnä jauhoja  
riippaus ruokasoodaa  
2 tl leivinjauhetta  
riippaus merisuolaa  
250 g kylmää voita  
220 g sokeria  
2 isoa kananmuna  
2–4 rkl kivennäisvettä

**TÄYTE**  
500 g mascarponea  
500 g kermavaahtoa  
(rasvapitoisuus 32–35 %)  
60 g sokeria  
pieni määrä  
vaniljатаhnaa  
60–80 mansikkaa

Esilämmitä uuni 180 asteeseen (tavallinen uuni).

Voitele 6 (pieni/keskikoko) tai 12 (iso) pientä piirasvuokaa (20 × 8 cm, irtopohja).

Nostatusaika: 160–165 minuuttia, paistoaika: 20–22 minuuttia



Tee murotaikina sivulla 19 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Leikkaa murotaikina palasiksi, laita ne sekoituskulhoon, odota 10–15 minuuttia ja vaivaa taikina uudelleen vatkaamalla. Pyöritä taikina rullaksi, leikkaa se 6 tai 12 osaan, kauli osat ohueksi kahden kelmun välissä ja vuoraa vuoat taikinalla. Pistele taikinaa haarukalla. Jäähdytä vuokia jääkaapissa 30 minuuttia ja paista sitten tortut esilämmitetyssä uunissa. Anna vuokien jäähtyä metalliritilällä.

Laita kaikki täytteen ainekset marjoja lukuun ottamatta sekoituskulhoon ja sekoita munanvatkaamalla. Aloita nopeusasetuksella 2 ja lisää nopeutta vähitellen asetukseen 6–8. Täytteen pitäisi olla koostumukseltaan sekä kiinteää että kermamaista.

Laita täyte kertakäyttöiseen pursotuspussiin, leikkaa pussin kärkeen reikä ja pursota torttuihin pieni määrä täytettä. Asettele päälle mansikoita.



# Mantelipullat

PIENI = 6 PULLAA

**TAIKINA**  
 300 g valkoisia spelttijauhoja  
 (tyyppi 630)  
 75 g sokeria  
 4 g kuivahiivaa  
 50 g pehmeää voita  
 140 g haaleaa maitoa  
 1 keskikokoinen  
 kananmuna  
 4 g hienoa merisuolaa

**TÄYTE**  
 mantelikreemiä  
 (puolet reseptin määristä)

KESKIKOKO = 12 P.

**TAIKINA**  
 600 g valkoisia  
 spelttijauhoja  
 150 g sokeria  
 7 g kuivahiivaa  
 100 g pehmeää voita  
 280 g maitoa  
 2 keskikokoista  
 kananmuna  
 8 g hienoa merisuolaa

**TÄYTE**  
 mantelikreemiä

ISO = 12 PULLAA

**TAIKINA**  
 600 g valkoisia  
 spelttijauhoja  
 150 g sokeria  
 7 g kuivahiivaa  
 100 g pehmeää voita  
 280 g maitoa  
 2 keskikokoista  
 kananmuna  
 8 g hienoa merisuolaa

**TÄYTE**  
 mantelikreemiä

Esilämmitä uuni 220 asteeseen (kiertoilmauuni) ja paista 200 asteessa (kiertoilmauuni).  
 Laita 1–2 leivinpellille leivinpaperi.  
 Vispaa 1 munankeltuainen ja pieni määrä kermaa.  
 Nostatusaika: 130–160 minuuttia, paistoaika: 20–22 minuuttia



Tee pullataikina sivulla 17 annettujen ohjeiden mukaisesti ja valmista mantelikreemi sivulla 23 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Laita pullataikina kevyesti jauhotetulle työtasolle ja muotoile siitä käsin neliö. Taita taikinan yläreuna, alareuna ja sivut taikinan keskelle. Kauli taikina noin 70 × 45 cm:n suorakulmioksi.

Levitä mantelikreemi tasaisesti taikinalle ja rullaa taikina pitkältä sivulta alkaen. Leikkaa rulla 6 tai 12 samankokoiseksi palaksi ja paina palojen keskikohtaa puulusikalla, jotta mantelikreemiä tulee hiukan ulos sivuilta.

Laita pullat leivinpelleille, peitä ne ja anna niiden nousta 1,5–2 tuntia. Voitele sitten pullat munankeltuaisella. Jotta voit varmistaa, että pullat paistuvat tasaisesti, kannattaa paistaa kukin pellillinen erikseen. Kun mantelipullat ovat kypsiä, anna niiden jäähtyä metalliritilällä.





## Pienet tuulihatut

PIENI = 40 TUULIHATTUA

TUULIHATTUTAIKINA  
 250 g vettä  
 60 g voita  
 50 g sokeria  
 hyppysellinen  
 merisuolaa  
 125 g siivilöityjä vehnä jauhoja  
 (tyyppi 405)  
 3 keskikokoista  
 kananmunaa

TARJOILUUN  
 raesokeria

KESKIKOKO = 40 T.

TUULIHATTUTAIKINA  
 250 g vettä  
 60 g voita  
 50 g sokeria  
 hyppysellinen  
 merisuolaa  
 125 g vehnä jauhoja  
 siivilöityinä  
 3 keskikokoista  
 kananmunaa

TARJOILUUN  
 raesokeria

GROSS = 80 TUULIHATTUA

TUULIHATTUTAIKINA  
 500 g vettä  
 120 g voita  
 100 g sokeria  
 ripaus merisuolaa  
 250 g vehnä jauhoja  
 siivilöityinä  
 6 keskikokoista  
 kananmunaa

TARJOILUUN  
 raesokeria

Esilämmitä uuni 190 asteeseen (tavallinen uuni).  
 Voitele 1 tai 2 leivinpeltiä tasaisesti pienellä määrällä öljyä tai laita pelleille leivinpaperia.  
 Paistoaika: 25–28 minuuttia



Valmista tuulihattutaikina sivulla 21 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Laita taikina kertakäyttöiseen pursotuspussiin, leikkaa sen kärki, pursota kirsikankokoisia palloja leivinpelleille ja jätä niille tilaa laajeta.

Ripottele tuulihattujen päälle raesokeria ja paista niitä esilämmitetyssä uunissa 25–28 minuuttia. Vältä uunin luukun avaamista tuulihattujen paistamisen aikana, koska muuten ne voivat painua kokoon. Kun ne ovat kypsiä, anna niiden jäähtyä metalliritilällä.

Säilytä tuulihattuja ilmastavasti, koska rasiaan laitettuna ne nahistuvat.



## Kanelimunkit

PIENI = 12 MUNKKIA

TAIKINA  
280 g valkoisia spelttijauhoja  
(tyyppi 630)  
4 g kuivahiivaa  
50 g sokeria  
1 keskikokoinen  
kanamuna  
180 g haaleaa maitoa  
hyppysellinen  
merisuolaa  
20 g kasviöljyä

KUORRUTUS  
80 g sokeria  
1 rkl kanelia

KESKIKOKO = 12 M.

TAIKINA  
280 g valkoisia  
spelttijauhoja  
4 g kuivahiivaa  
50 g sokeria  
1 keskikokoinen  
kanamuna  
180 g maitoa  
hyppysellinen  
merisuolaa  
20 g kasviöljyä

KUORRUTUS  
80 g sokeria  
1 rkl kanelia

ISO = 24 MUNKKIA

TAIKINA  
560 g valkoisia  
spelttijauhoja  
7 g kuivahiivaa  
100 g sokeria  
2 keskikokoista  
kanamunaa  
360 g maitoa  
riippaus merisuolaa  
40 g kasviöljyä

KUORRUTUS  
160 g sokeria  
2 rkl kanelia

Lämmitä 2–3 litraa öljyä 180 asteeseen syvässä korkeareunaisessa kattilassa.  
Nostatusaika: 85–100 minuuttia



Laita kaikki ainekset sekoituskuuhon ja vaivaa vähintään 4–5 minuuttia taikina-  
koukulla (nopeusasetus 2–4). Peitä taikina ja anna sen nousta 40 minuuttia.

Laita taikina jauhotetulle työtasolle ja muotoile siitä käsin neliö. Taita taikinan  
yläreuna, alareuna ja sivut taikinan keskelle. Tämä tekee taikinasta kimmoisampaa.  
Taikina jää hiukan tahmeaksi.

Pyöritä taikina rullaksi ja leikkaa se 12 tai 24 osaan, pyöritä palloiksi jauhotetuilla  
käsillä ja laita pallot työtasolle. Peitä liinalla ja anna nousta 45–60 minuuttia.

Uppopaista sitten muutama taikinapallo kerrallaan kuumassa öljyssä kullas-  
ruskeiksi. Sekoita sokeri ja kaneli, ja pyörittele paistetut munkit seoksessa.





# Unikonsiementähdet

## PIENI = 6 TÄHTÄÄ

TAIKINA  
135 g täysjyväspelttijauhoja  
125 g valkoisia spelttijauhoja  
(tyyppi 630)  
3–4 g kuivahiivaa  
50 g laadukasta pehmeää  
hunajaa  
165 g haaleaa vettä  
6 g merisuolaa

TARJOILUUN  
1–2 rkl unikonsiemeniä

## KESKIKOKO = 12 T.

TAIKINA  
270 g täysjyvävehnä-  
jauhoja  
250 g valkoisia  
spelttijauhoja  
7 g kuivahiivaa  
100 g hunajaa  
330 g vettä  
12 g merisuolaa

TARJOILUUN  
2–3 rkl  
unikonsiemeniä

## ISO = 12 TÄHTÄÄ

TAIKINA  
270 g täysjyvävehnä-  
jauhoja  
250 g valkoisia  
spelttijauhoja  
7 g kuivahiivaa  
100 g hunajaa  
330 g vettä  
12 g merisuolaa

TARJOILUUN  
2–3 rkl unikonsiemeniä

Esilämmitä uuni 220 asteeseen (kiertoilmuuni).

Laita leivinpelleille leivinpaperia.

Nostatusaika: 65–80 minuuttia, paistoaika: 12–14 minuuttia



Valmista täysjyväleivän perustaikina sivulla 17 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Laita taikina kevyesti jauhotetulle työtasolle ja muotoile siitä käsin neliö. Taita taikinan yläreuna, alareuna ja sivut keskelle. Pyöritä taikina sitten rullaksi ja leikkaa 6 tai 12 samankokoiseksi palaksi. Pyöritä palat palloiksi ja anna niiden levätä 10 minuuttia. Painele niistä sitten ympyröitä, joiden halkaisija on noin 7 cm.

Peitä taikinapalojen toinen puoli unikonsiemenillä kastamalla ne ensin veteen ja sitten unikonsiemeniin. Tee taikinan keskelle muovisella terällä kolme risteävää viiltoa tähden muotoon. Älä viillä aivan taikinan reunaan saakka. Taikinaan jää kolme keskelle osoittavaa kolmiota. Nosta sormin kutakin kolmiota alapuolelta ylös- ja ulospäin ympyrän reunan ulkopuolelle. Ulkopuoli (ympyrä) on nyt sisäpuoli (reikä). Laita tähdet leivinpelleille, peitä ne ja anna niiden nousta 45–60 minuuttia.

Paista yksi pellillinen kerrallaan esilämmitetyssä uunissa 12–14 minuutin ajan, kunnes tähdet ovat kullankeltaisia.





# Kahden taikinan tuulihatut

Aikaavievää, mutta vaivan arvoista!

PIENI = 12 ÉCLAIR-  
TUULIHATTUA

TUULIHATTUTAIKINA  
250 g vettä  
60 g voita  
50 g sokeria  
hyppysellinen merisuolaa  
125 g vehnä jauhoja (tyyppi 405)  
siivilöityinä  
3 keskikokoista  
kananmunaa

Craquelin-taikina  
vaniljakermavaahto

TARJOILUUN  
vadelmia

KESKIKOKO = 12  
ÉCLAIR-TUULIHATTUA

TUULIHATTUTAIKINA  
250 g vettä  
60 g voita  
50 g sokeria  
hyppysellinen  
merisuolaa  
125 g vehnä jauhoja  
siivilöityinä  
3 keskikokoista  
kananmunaa

Craquelin-taikina  
vaniljakermavaahto

TARJOILUUN  
vadelmia

ISO = 24 ÉCLAIR-  
TUULIHATTUA

TUULIHATTUTAIKINA  
500 g vettä  
120 g voita  
100 g sokeria  
riippaus merisuolaa  
250 g vehnä jauhoja  
siivilöityinä  
6 keskikokoista  
kananmunaa

*Kaksinkertainen määrä seuraavia:*  
craquelin-taikina  
vaniljakermavaahto

TARJOILUUN  
vadelmia

Esilämmitä uuni 200 asteeseen (tavallinen uuni).

Voitele 1 tai 2 leivinpeltiä tasaisesti pienellä määrällä öljyä tai laita pelleille leivinpaperia.

Nostatusaika: 30 minuuttia, paistoaika: 28–30 minuuttia



Tee tuulihattutaikina ja craquelin-taikina sivulla 21 annettujen ohjeiden mukaisesti. Valmista vaniljakermavaahto sivulla 23 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Laita tuulihattutaikina kertakäyttöiseen pursotuspussiin, leikkaa pussin kärkeen reikä, pursota 10 tai 11 cm:n pituisia taikinaviivoja leivinpelleille ja jätä niille tilaa laajeta. Muotoile craquelin-taikinasta samankokoisia paloja ja laita taikinaviivojen päälle. Lopun craquelin-taikinan voi pakastaa myöhempää käyttöä varten.

Paista 28–30 minuuttia (yksi leivinpelti kerrallaan). Vältä uunin luukun avaamista tuulihattujen paistamisen aikana, koska muuten ne voivat painua kokoon. Kun ne ovat kypsiä, anna tuulihattujen jäähtyä metalliritilällä. Leikkaa tuulihatut puoliksi pituussuuntaan. Täytä tuulihatut: leikkaa pursotuspussin päähän reikä, kiinnitä pussiin pursotussuutin, täytä pussi vaniljakermavaahdolla ja pursota vahto tuulihatun keskelle. Viimeistele tuulihatut vadelmilla.





# Sipulipiirakka

PIENI = 12 ANNOSTA

TAIKINA  
500 g valkoisia leipäjauhoja  
(tyyppi 550)  
tai valkoisia spelttijauhoja  
(tyyppi 630)  
7 g kuivahiivaa  
320 g haaleaa vettä  
12 g merisuolaa

PÄÄLLE  
1,1 kg sipuleita  
100 g voita  
230 g kermaa  
2 isoa kananmunaa  
merisuolaa, pippuria,  
muskottipähkinää

KESKIKOKO = 12 A.

TAIKINA  
500 g vehnä jauhoja  
tai valkoisia  
spelttijauhoja  
7 g kuivahiivaa  
320 g vettä  
12 g merisuolaa

PÄÄLLE  
1,1 kg sipuleita  
100 g voita  
230 g kermaa  
2 isoa kananmunaa  
merisuolaa, pippuria,  
muskottipähkinää

ISO = 12 ANNOSTA

TAIKINA  
500 g Weizenmehl  
500 g vehnä jauhoja  
tai valkoisia  
spelttijauhoja  
7 g kuivahiivaa  
320 g vettä  
12 g merisuolaa

PÄÄLLE  
1,1 kg sipuleita  
100 g voita  
230 g kermaa  
2 isoa kananmunaa  
merisuolaa, pippuria,  
muskottipähkinää

Esilämmitä uuni 220 asteeseen (kiertoilmuuni).

Laita leivinpellille leivinpaperi.

Nostatusaika: 20 minuuttia, paistoaika: 20–22 minuuttia



Valmista vaalean leivän perustaikina sivulla 15 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Taikinan noustessa kuori sipulit ja leikkaa niistä renkaita. Sulata voi pannussa, lisää sipulit ja ruskista niitä keskilämmöllä 10–12 minuuttia. Mausta merisuolalla ja pippurilla. Yhdistä kerma ja kananmunat, mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä ja sekoita uudelleen.

Kauli leipätaikinaa, mieluiten suoraan leivinpaperille, kunnes se on samankoinen kuin leivinpelti. Laita taikina sitten leivinpellille. Taita kaikkia reunoja hiukan. Levitä sipulit tasaisesti taikinan päälle. Kaada kerma sipulien päälle niin, että kaikki sipulit peittyvät. Paista sipulipiirakkaa esilämmitetyssä uunissa 20–22 minuuttia.

Sipulipiirakka maistuu parhaalta lämpimänä.



# Suklaa-päärynämuffinit



## PIENI = 6 MUFFINIA

### TAIKINA

100 g vehnä jauhoja (tyyppi 405)  
25 g kaakaojauhetta  
60 g tomusokeria  
55 g huoneenlämpöistä voita  
20 g oliiviöljyä  
50 g tummaa suklaata  
(70 % kaakaota) pilkottuna  
½ tl ruokasoodaa  
½ tl leivinjauhetta  
75 g maitoa  
1 keskikokoinen  
kananmuna

### TÄYTE

1 päärynä (ei liian kypsä)

## KESKIKOKO = 12 M.

### TAIKINA

200 g vehnä jauhoja  
50 g kaakaojauhetta  
120 g tomusokeria  
110 g voita  
40 g oliiviöljyä  
100 g tummaa suklaata  
(70 %) pilkottuna  
1 tl ruokasoodaa  
1 tl leivinjauhetta  
150 g maitoa  
2 keskikokoista  
kananmuna

### TÄYTE

2 päärynää

## ISO = 12 MUFFINIA

### TAIKINA

200 g vehnä jauhoja  
50 g kaakaojauhetta  
120 g tomusokeria  
110 g voita  
40 g oliiviöljyä  
100 g tummaa suklaata  
(70 %) pilkottuna  
1 tl ruokasoodaa  
1 tl leivinjauhetta  
150 g maitoa  
2 keskikokoista  
kananmuna

### TÄYTE

2 päärynää (ei liian kypsä)

Esilämmitä uuni 180 asteeseen (tavallinen uuni).  
1 KitchenAid-muffinivuoka (ei voideltu)  
Paistoaika: 20 minuuttia



Puolita päärynät, poista niistä siemenkodat ja leikkaa puolikkaat kolmeen osaan.

Laita muffinien ainekset sekoituskulhoon ja sekoita ne tasaiseksi taikinaksi munanvatkaimella (nopeusasetus 2–4). Lopeta sekoittaminen, kun seos on tasaista.

Jaa seos tasaisesti muffinimuotteihin ja laita kunkin päälle päärynäviipale.

Paista muffineita esilämmitetyssä uunissa 20 minuuttia. Anna jäähtyä metalliritilällä 10 minuuttia ennen kuin poistat muffinit vuosta.



## Täytetyt pullat

PIENI = 6 PULLAA

**TAIKINA**  
 10 g tuorehiivaa  
 125 g lämmintä maitoa  
 300 g vehnä jauhoja (tyyppi 405)  
 30 g sokeria  
 5 g hienoa merisuolaa  
 1 keskikokoinen kananmuna  
 70 g huoneenlämpöistä voita

**TÄYTE**  
 200 g luumusosetta  
 70 g huoneenlämpöistä maitoa (voiteluun)

KESKIKOKO = 6 P.

**TAIKINA**  
 10 g tuorehiivaa  
 125 g lämmintä maitoa  
 300 g vehnä jauhoja  
 30 g sokeria  
 5 g hienoa merisuolaa  
 1 keskikokoinen kananmuna  
 70 g voita

**TÄYTE**  
 200 g luumusosetta  
 70 g lämmintä maitoa (voiteluun)

ISO = 12 PULLAA

**TAIKINA**  
 20 g tuorehiivaa  
 250 g lämmintä maitoa  
 600 g vehnä jauhoja  
 60 g sokeria  
 10 g hienoa merisuolaa  
 2 keskikokoista kananmunaa  
 140 g voita

**TÄYTE**  
 400 g luumusosetta  
 140 g lämmintä maitoa (voiteluun)

Esilämmitä uuni 200 asteeseen (kiertoilmauuni).

Voitele uunivuoka tai valurautavuoka.

Nostatusaika: 115 minuuttia, paistoaika: 23–25 minuuttia



Murusta hiiva kierrekanisipurkkiin, lisää lämmin maito, kierrä kansi kiinni, ravista hyvin ja jätä lepäämään 10 minuutiksi.

Laita loput ainekset ja hiivaseos sekoituskuuhon ja sekoita vähintään 4–5 minuuttia (nopeusasetus 2–4), kunnes tuloksena on mehevä hiivataikina. Peitä taikina ja anna sen nousta 60 minuuttia.

Laita taikina jauhotetulle työtasolle ja muotoile se neliöksi. Taita taikinan yläreuna, alareuna ja sivut taikinan keskelle. Pyöritä taikina rullaksi, leikkaa se 6 tai 12 osaan ja muotoile sitten taikinapaloista sormin litteitä ympyröitä, joiden halkaisija on 9–10 cm. Laita lusikallinen luumusosetta kunkin ympyrän keskelle, sulje ympyrän reunat ja laita se valmiiseen vuokaan sauma alaspäin.

Anna taikinan nousta 45 minuuttia, voitele maidolla ja paista esilämmitetyssä uunissa 23–25 minuuttia.



# Italialaiset makkarapierogit

PIENI = 24 PIEROGIA

**TAIKINA**  
300 g valkoisia leipäjauhoja  
(tyyppi 550)  
130 g ranskankermää  
80 g kylmää voita kuutioina  
1 keskikokoinen  
kanamuna  
½ tl leivinjauhetta  
½ tl hienoa merisuolaa

**TÄYTE**  
noin 500 g italialaista makkaraa  
ilman kuoria

**VOITELUUN**  
1 vatkattu munankeltuainen  
1 munanvalkuainen

KESKIKOKO = 24 P.

**TAIKINA**  
300 g vehnä jauhoja  
130 g ranskankermää  
80 g kylmää voita  
kuutioina  
1 keskikokoinen  
kanamuna  
½ tl leivinjauhetta  
½ tl hienoa merisuolaa

**TÄYTE**  
noin 500 g italialaista  
makkaraa ilman kuoria

**VOITELUUN**  
1 vatkattu  
munankeltuainen  
1 munanvalkuainen

ISO = 48 PIEROGIA

**TAIKINA**  
600 g vehnä jauhoja  
260 g ranskankermää  
160 g kylmää voita  
kuutioina  
2 keskikokoista  
kanamunaa  
1 tl leivinjauhetta  
1 tl hienoa merisuolaa

**TÄYTE**  
noin 1 kg italialaista makkaraa  
ilman kuoria

**VOITELUUN**  
2 vatkattua munankeltuaista  
1 munanvalkuainen

Esilämmitä uuni 200 asteeseen (kiertoilmauuni).

1 pyöreä keksimuotti (halkaisija 10 cm).

Nostatusaika: 15 minuuttia, paistoaika: 22–25 minuuttia



Laita taikinan ainekset sekoituskulhoon ja sekoita ne taikinaksi vatkaimella (nopeusasetus 2–4).

Kauli taikina ohueksi jauhotetulla työtasolla. Leikkaa taikinasta keksimuotilla ympyröitä. Kokoa loput taikinasta yhteen ja kauli taikina uudelleen. Toista, kunnes koko taikina on käytetty.

Leikkaa italialainen makkara 24 tai 48 osaan. Laita pala makkaraa kunkin taikinaympyrän keskelle ja voitele puolet ympyrän reunasta kevyesti munankeltuaisella. Taita ympyrät puoliympyröiksi ja painele reunat haarukalla. Laita pierogit tasaisesti leivinpelleille, voitele kevyesti munanvalkuaisella ja anna levätä noin 15 minuuttia.

Paista sitten esilämmitetyssä uunissa 22–25 minuuttia.







## Paahtoleipä

### PIENI = 1 LEIPÄ

TAIKINA  
500 g valkoisia leipäjauhoja  
(tyyppi 550)  
tai valkoisia spelttijauhoja  
(tyyppi 630)  
7 g kuivahiivaa  
250 g haaleaa vettä  
70 g lämmintä maitoa  
12 g merisuolaa

TARJOILUUN  
35 g jauhoja  
40 g vettä

### KESKIKOKO = 1 LEIPÄ

TAIKINA  
500 g erikoisvehnä-  
jauhoja  
tai valkoisia  
spelttijauhoja  
7 g kuivahiivaa  
250 g lämmintä vettä  
70 g lämmintä maitoa  
12 g merisuolaa

TARJOILUUN  
35 g jauhoja  
40 g vettä

### ISO = 1 LEIPÄ

TAIKINA  
500 g erikoisvehnä-  
jauhoja  
tai valkoisia  
spelttijauhoja  
7 g kuivahiivaa  
250 g lämmintä vettä  
70 g lämmintä maitoa  
12 g merisuolaa

TARJOILUUN  
35 g jauhoja  
40 g vettä

Esilämmitä uuni 230 asteeseen (kiertoilmauuni).  
Vuoraa leipävuoka (30 × 10 cm) leivinpaperilla.  
Nostatusaika: 80 minuuttia, paistoaika: 22–25 minuuttia



Tee taikina sivulla 15 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Pyöritä taikina rullaksi ja laita leipävuokaan. Peitä taikina liinalla ja anna nousta 60 minuuttia puisella leikkuulaudalla.

Koristele leipä: sekoita jauhot ja vesi, laita seos pieneen pursotuspussiin (paperiseen tai muoviseen) ja pursota leivän päälle kuvio.

Paista leipää esilämmitetyssä uunissa 22–25 minuuttia, poista se (ja leivinpaperi) vuosta ja anna sen jäähtyä metalliritilällä.





# Täysjyväspeltti-/ruisleipä

## PIENI = 1 PIENI LEIPÄ

TAIKINA  
11 g tuorehiivaa  
150 g haaleaa vettä  
165 g valkoisia spelttijauhoja  
(tyyppi 630)  
50 g täysjyväsruisjauhoja  
6 g hienoa merisuolaa  
25 g auringonkukansiemeniä  
25 g pilkottuja  
saksanpähkinöitä  
25 g pellavansiemeniä  
1 rkl vaaleaa siirappia tai  
kookossiirappia

## KESKIKOKO = 1 LEIPÄ

TAIKINA  
22 g tuorehiivaa  
300 g vettä  
330 g valkoisia  
spelttijauhoja  
100 g täysjyväsruis-  
jauhoja  
12 g hienoa merisuolaa  
50 g auringonkukan-  
siemeniä  
50 g saksanpähkinöitä  
50 g pellavansiemeniä  
2 rkl vaaleaa siirappia tai  
kookossiirappia

## ISO = 1 LEIPÄ

TAIKINA  
22 g tuorehiivaa  
300 g vettä  
330 g valkoisia  
spelttijauhoja  
100 g täysjyväsruisjauhoja  
12 g hienoa merisuolaa  
50 g auringonkukan-  
siemeniä  
50 g saksanpähkinöitä  
50 g pellavansiemeniä  
2 rkl vaaleaa siirappia tai  
kookossiirappia

Esilämmitä uuni 230 asteeseen (kiertoilmauuni).

Vuoraa leipävuoka (30 × 10 cm) leivinpaperilla.

Nostatusaika: 55–70 minuuttia, paistoaika: 20–22 minuuttia (pieni),  
25–27 minuuttia (keskikoko/iso)



Valmista taikina sivulla 17 annettujen ohjeiden mukaisesti.

Laita taikina kevyesti jauhotetulle työtasolle ja muotoile siitä käsin neliö. Taita taikinan yläreuna, alareuna ja sivut taikinan keskelle. Tämä tekee taikinasta kimmoisampaa.

Pyöritä taikina rullaksi ja laita valmisteltuun leipävuokaan, peitä liinalla ja anna nousta 45–60 minuuttia lämpimässä paikassa.

Paista leipää esilämmitetyssä uunissa 10 minuuttia, laske sitten lämpötila 200 asteeseen ja paista vielä 12 (pieni) tai 15–17 (keskikoko/iso) minuuttia.

# Pizza Susann'

PIENI = 4 ANNOSTA

**TAIKINA**  
250 g valkoisia leipäjauhoja  
(tyyppi 550)  
tai valkoisia spelttijauhoja (t. 630)  
3–4 g kuivahiivaa  
140 g haaleaa vettä  
20 g oliiviöljyä  
6 g merisuolaa

**KASTIKE**  
150 g tomaattisosetta  
40 g oliiviöljyä  
riipaus merisuolaa  
hyppysellinen kuivattuja  
chililastuja  
½ rkl kuivattuja italialaisia  
tai ranskalaisia yrttejä

**PÄÄLLE**  
60 g raastettua Gruyère-juustoa  
60 g raastettua kovaa ital.juustoa  
125 g mozzarellajuustoa pieniksi  
paloiksi leikattuna  
basilikanlehtiä

KESKIKOKO = 4 A.

**TAIKINA**  
250 g vehnä jauhoja  
tai valkoisia  
spelttijauhoja  
3–4 g kuivahiivaa  
140 g vettä  
20 g oliiviöljyä  
6 g merisuolaa

**KASTIKE**  
150 g tomaattisosetta  
40 g oliiviöljyä  
riipaus merisuolaa  
hyppysellinen kuivattuja  
chililastuja  
½ rkl kuivattuja ital.  
tai ranskalaisia yrttejä

**PÄÄLLE**  
60 g Gruyère-juustoa  
60 g kovaa juustoa  
125 g mozzarellajuustoa  
pieninä paloina  
basilikanlehtiä

ISO = 8 ANNOSTA

**TAIKINA**  
500 g vehnä jauhoja  
tai valkoisia  
spelttijauhoja  
6–8 g kuivahiivaa  
280 g vettä  
40 g oliiviöljyä  
12 g merisuolaa

**KASTIKE**  
300 g tomaattisosetta  
80 g oliiviöljyä  
4 hyppysellistä merisuolaa  
riipaus kuivattuja  
chililastuja  
1 rkl kuivattuja italialaisia  
tai ranskalaisia yrttejä

**PÄÄLLE**  
120 g raastettua Gruyère-juustoa  
120 g kovaa juustoa  
250 g mozzarellajuustoa  
pieninä paloina  
basilikanlehtiä

Esilämmitä uunia 250 asteeseen (kiertoilmuuni) vähintään 30 minuutin ajan.

Vuoraa pyöreä paistovuoka (pieni/keskikoko = halkaisija 30 cm)  
tai iso leivinpelti (iso) leivinpaperilla.

Nostusaika: 50 minuuttia, paistoaika: 8–10 minuuttia (pieni/keskikoko), 14–16 minuuttia (iso)



Valmista välimerellinen leipätaikina sivulla 15 annettujen ohjeiden mukaisesti. Sekoita kaikki kastikkeen ainekset yhteen.

Pyöritä taikina palloksi kevyesti jauhotetulla työtasolla, peitä liinalla ja anna nousta 30 minuuttia. Kauli taikina haluttuun muotoon, laita se paistovuokaan tai leivinpellille ja painele se sormin tasaiseksi.

Levitä kastike taikinalle. Ripottele raastettu juusto ja mozzarellanpalat tasaisesti pizzan päälle ja paista esilämmitetyssä uunissa. Koristele basilikanlehdillä ja tarjoile.





## Oliivileipä

### PIENI = 1 LEIPÄ

**TAIKINA**  
 500 g valkoisia leipäjauhoja  
 (tyyppi 550)  
 tai valkoisia spelttijauhoja  
 (tyyppi 630)  
 7 g kuivahiivaa  
 320 g haaleaa vettä  
 12 g merisuolaa

**TÄYTE**  
 ½ tl kuivattuja italialaisia  
 tai ranskalaisia yrttejä  
 80 g mustia oliiveja  
 (kivettöminä ja  
 ilman suolavettä/öljyä)

### KESKIKOKO = 1 LEIPÄ

**TAIKINA**  
 500 g vehnä jauhoja  
 tai valkoisia  
 spelttijauhoja  
 7 g kuivahiivaa  
 320 g lämmintä vettä  
 12 g merisuolaa

**TÄYTE**  
 ½ tl kuivattuja  
 italialaisia  
 tai ranskalaisia yrttejä  
 80 g mustia oliiveja  
 (kivettöminä ja  
 ilman suolavettä/öljyä)

### ISO = 1 LEIPÄ

**TAIKINA**  
 500 g vehnä jauhoja  
 tai valkoisia  
 spelttijauhoja  
 7 g kuivahiivaa  
 320 g lämmintä vettä  
 12 g merisuolaa

**TÄYTE**  
 ½ tl kuivattuja italialaisia  
 tai ranskalaisia yrttejä  
 80 g mustia oliiveja  
 (kivettöminä ja  
 ilman suolavettä/öljyä)

Esilämmitä uuni 240 asteeseen (kiertoilmuuni).

Laita leivinpaperi leivinpellille.

Nostatusaika: 70 minuuttia, paistoaika: 20–22 minuuttia



Valmista taikina sivulla 15 annettujen ohjeiden mukaisesti. Lisää yrtit ja oliivit taikinaan, kun se on valmista.

Muotoile taikina noin 30 cm mittaiseksi pitkoksi ja laita se leivinpellille sauma alaspäin. Peitä taikina liinalla ja anna nousta 60 minuuttia.

Paista leipää esilämmitetyssä uunissa 20–22 minuuttia ja anna sen sitten jäähtyä metalliritilällä.



## ”Sunnuntaileipä”

PIENI = 1 LEIPÄ

TAIKINA  
 10 g tuorehiivaa  
 125 g lämmintä maitoa  
 300 g vehnä jauhoja (tyyppi 405)  
 30 g sokeria  
 5 g hienoa merisuolaa  
 1 keskikokoinen kananmuna  
 70 g huoneenlämpöistä  
 voita

KESKIKOKO = 1 LEIPÄ

TAIKINA  
 10 g tuorehiivaa  
 125 g lämmintä maitoa  
 300 g vehnä jauhoja  
 30 g sokeria  
 5 g hienoa merisuolaa  
 1 keskikokoinen  
 kananmuna  
 70 g voita

ISO = 1 ISO LEIPÄ

TAIKINA  
 20 g tuorehiivaa  
 250 g lämmintä maitoa  
 600 g vehnä jauhoja  
 60 g sokeria  
 10 g hienoa merisuolaa  
 2 keskikokoista  
 kananmunaa  
 140 g voita

Esilämmitä uuni 200 asteeseen (kiertoilmauuni).

Laita leivinpellille leivinpaperi.

Nostatusaika: 115 minuuttia, paistoaika: 22–25 minuuttia



Murusta hiiva kierrekansipurkkiin, lisää lämmin maito, kierrä kansi kiinni, ravista hyvin ja jätä lepäämään 10 minuutiksi.

Laita loput ainekset ja hiivaseos sekoituskulhoon ja sekoita vähintään 4–5 minuuttia (nopeusasetus 2–4), kunnes tuloksena on mehevä hiivataikina. Peitä taikina ja anna sen nousta 1 tunnin ajan.

Laita taikina jauhotetulle työtasolle ja muotoile se neliöksi. Taita taikinan yläreuna, alareuna ja sivut taikinan keskelle. Pyöritä taikina 30–35 cm:n mittaiseksi pitkäksi, laita leivinpellille, peitä ja anna nousta 45 minuuttia.

Paista esilämmitetyssä uunissa 22–25 minuuttia.



# Tomaattileipä

## PIENI = 1 LEIPÄ

**TAIKINA**  
500 g valkoisia leipäjauhoja  
(tyyppi 550)  
tai valkoisia spelttijauhoja  
(tyyppi 630)  
7 g kuivahiivaa  
280 g haaleaa vettä  
40 g oliiviöljyä  
12 g merisuolaa

**TÄYTE**  
150 g tomaattisoseetta  
40 g oliiviöljyä  
riipaus merisuolaa  
hyppysellinen kuivattuja  
chililastuja  
½ rkl kuivattuja italialaisia  
tai ranskalaisia yrttejä

## KESKIKOKO = 1 LEIPÄ

**TAIKINA**  
500 g erikoisvehnä-  
jauhoja  
tai valkoisia  
spelttijauhoja  
7 g kuivahiivaa  
280 g haaleaa vettä  
40 g oliiviöljyä  
12 g merisuolaa

**TÄYTE**  
150 g tomaattisoseetta  
40 g oliiviöljyä  
riipaus merisuolaa  
hyppysellinen kuivattuja  
chililastuja  
½ rkl kuivattuja italialaisia  
tai ranskalaisia yrttejä

## GROSS = 1 LEIPÄ

**TAIKINA**  
500 g erikoisvehnä-  
jauhoja  
tai valkoisia  
spelttijauhoja  
7 g kuivahiivaa  
280 g haaleaa vettä  
40 g oliiviöljyä  
12 g merisuolaa

**TÄYTE**  
150 g tomaattisoseetta  
40 g oliiviöljyä  
riipaus merisuolaa  
hyppysellinen kuivattuja  
chililastuja  
½ rkl kuivattuja italialaisia  
tai ranskalaisia yrttejä

Esilämmitä uuni 240 asteeseen (kiertoilmuuni).

Vuoraa pyöreä paistovuoka (halkaisija 23 cm, korkeus 5 cm) leivinpaperilla.

Nostatusaika: 80 minuuttia, paistoaika: 22–25 minuuttia



Valmista välimerellinen leipätaikina sivulla 15 annettujen ohjeiden mukaisesti. Sekoita kaikki täyteen ainekset yhteen.

Kauli taikina jauhotetulla työtasolla suorakulmioksi (50 × 40 cm). Peitä taikina tasaisesti täytteellä käyttämällä lastaa.

Rullaa taikina pitkältä sivulta alkaen etanan kotilon muotoiseksi ja laita paistovuokaan. Laita vuoka puiselle leikkuulaudalle, peitä liinalla ja anna nousta 60 minuuttia.

Paista leipää esilämmitetyssä uunissa 22–25 minuuttia, ota se (ja leivinpaperi) pois vuoasta ja anna jäähtyä metalliritilällä.



## Tapasleipä

### PIENI = 1 LEIPÄ

**TAIKINA**  
500 g valkoisia leipäjauhoja  
(tyyppi 550)  
tai valkoisia spelttijauhoja  
(tyyppi 630)  
7 g kuivahiivaa  
320 g haaleaa vettä  
12 g merisuolaa

**LISÄKSI:**  
40 g oliiviöljyä  
1 tl kuivattua meiramia  
tai muita yrttejä

**PÄÄLLE**  
15 g oliiviöljyä  
ripaus merisuolaa

### KESKIKOKO = 1 LEIPÄ

**TAIKINA**  
500 g vehnä-  
jauhoja  
tai valkoisia  
spelttijauhoja  
7 g kuivahiivaa  
320 g lämmintä vettä  
12 g merisuolaa

**LISÄKSI:**  
40 g oliiviöljyä  
1 tl kuivattua meiramia  
tai muita yrttejä

**PÄÄLLE**  
15 g oliiviöljyä  
ripaus merisuolaa

### ISO = 1 LEIPÄ

**TAIKINA**  
500 g vehnä-  
jauhoja  
tai valkoisia  
spelttijauhoja  
7 g kuivahiivaa  
320 g haaleaa vettä  
12 g merisuolaa

**LISÄKSI:**  
40 g oliiviöljyä  
1 tl kuivattua meiramia  
tai muita yrttejä

**PÄÄLLE**  
15 g oliiviöljyä  
ripaus merisuolaa

Esilämmitä uuni 240 asteeseen (kiertoilmuuni).

Vuoraa pyöreä paistovuoka (halkaisija 23 cm, korkeus 5 cm) leivinpaperilla.

Nostatusaika: 80 minuuttia, paistoaika: 18–20 minuuttia



Valmista perusleipätaikina sivulla 15 annettujen ohjeiden mukaisesti ja sekoita lisäaineet taikinaan.

Pyöritä taikina palloksi, laita se paistovuokaan ja painele se käsin tasaiseksi. Aseta vuoka sitten puiselle leikkuulaudalle ja peitä liinalla. Anna taikinan levätä 60 minuuttia.

Painele sormilla kuoppia ympäri taikinaa ja ripottele taikinan päälle oliiviöljyä ja merisuolaa. Paista esilämmitetyssä uunissa 18–20 minuuttia. Ota leipä (ja leivinpaperi) pois vuoasta ja anna jäähtyä metalliritilällä.





## Juustokeksit

PIENI = 12 KEKSIÄ

TAIKINA  
150 g valkoisia spelttijauhoja  
(tyyppi 630)  
125 g kylmää voita  
kuutioina  
45 g raastettua  
kovaa italialaista juustoa  
3 g merisuolaa  
1 rkl pilkottua rosmariinia  
1 munankeltuainen

PÄÄLLE  
1 vatkattu  
munanvalkuainen  
voiteluun  
merisuolaa ripoteltavaksi

KESKIKOKO = 24 KEKSIÄ

TAIKINA  
300 g valkoisia  
spelttijauhoja  
250 g kylmää voita  
kuutioina  
90 g raastettua  
kovaa juustoa  
6 g merisuolaa  
2 rkl pilkottua rosmariinia  
2 munankeltuaista

PÄÄLLE  
1 vatkattu  
munanvalkuainen  
voiteluun  
merisuolaa

ISO = 48 KEKSIÄ

TAIKINA  
600 g valkoisia  
spelttijauhoja  
500 g kylmää voita  
kuutioina  
180 g raastettua  
kovaa juustoa  
12 g merisuolaa  
4 rkl hienonnettua rosmariinia  
4 munankeltuaista

PÄÄLLE  
2 vatkattua  
munanvalkuaista  
voiteluun  
merisuolaa

Esilämmitä uuni 180 asteeseen (tavallinen uuni).

Laita 1–2 leivinpellille leivinpaperi.

1 pyöreä keksimuotti (halkaisija 7 cm)

Nostatusaika: 30 minuuttia, paistoaika: 14–16 minuuttia



Laita taikinan ainekset sekoituskulhoon ja sekoita ne muruiseksi taikinaksi vatkaamalla (nopeusasetus 2–4).

Kun taikina on valmis, kauli se ohueksi (noin 7 mm) kahden kelmun välissä. Laita taikina jääkaappiin 30 minuutiksi.

Kun otat taikinan jääkaapista, leikkaa siitä keksimuotilla ympyröitä ja laita ympyrät leivinpellille. Kokoa loput taikinasta yhteen ja kauli uudelleen. Toista, kunnes koko taikina on käytetty.

Voitele ympyrät munanvalkuaisella ja sirottele päälle hiukan merisuolaa. Paista esilämmitetyssä uunissa 14–16 minuuttia.



## Rahkaletut

PIENI = 6 LETTUA

TAIKINA  
250 g vähärasvaista rahkaa  
2 isoa kananmunaa  
200 g hiilihapotettua  
kivennäisvettä  
merisuolaa  
pippuria  
150 g vehnä jauhoja  
(tyyppi 405)

KESKIKOKO = 6 L.

TAIKINA  
250 g vähärasvaista  
rahkaa  
2 isoa kananmunaa  
200 g hiilihapotettua  
kivennäisvettä  
merisuolaa  
pippuria  
150 g vehnä jauhoja

ISO = 12 LETTUA

TAIKINA  
500 g vähärasvaista  
rahkaa  
4 isoa kananmunaa  
400 g hiilihapotettua  
kivennäisvettä  
merisuolaa  
pippuria  
300 g vehnä jauhoja

1 paistinpannu (halkaisija 25 cm) ja kasviöljyä paistamista varten  
Nostatusaika: 15 minuuttia



Laita rahka, munat, kivennäisvesi, merisuola ja pippuri sekoituskulhoon ja sekoita hyvin munanvatkaimella (nopeusasetus 2). Lisää jauhot seokseen lusikallinen kerrallaan ja sekoita sitten vielä vähintään 2 minuuttia nopeusasetuksella 4.

Anna taikinan nousta 15 minuuttia ja sekoita sen jälkeen lyhyesti. Lusikoi seosta paistinpannuun, jossa on vähän öljyä, ja paista letut molemmilta puolin. Anna jäähtyä metalliritilällä.

Hyviä lettutäytteitä ovat hapankaali, kaali, bolognesekastike, jauheliha ja tuorejuusto. Kun olet täyttänyt letut, laita ne voideltuun uunivuokaan ja paista 20–25 minuuttia 200 asteessa (kiertoilmauuni).





# Kirsikkamurupaistos

PIENI = 4 ANNOSTA

**TÄYTE**  
500 g kirsikoita tai muita marjoja  
paloina  
50 g sokeria

**MURUPINTA**  
200 g valkoisia spelttijauhoja  
(tyyppi 630)  
100 g kylmää voita kuutioina  
100 g ruokosokeria

KESKIKOKO = 4 A.

**TÄYTE**  
500 g kirsikoita  
tai muita marjoja  
50 g sokeria

**MURUPINTA**  
200 g valkoisia  
spelttijauhoja  
100 g kylmää voita  
100 g ruokosokeria

ISO = 8 ANNOSTA

**TÄYTE**  
1 kg kirsikoita  
tai muita marjoja  
100 g sokeria

**MURUPINTA**  
400 g valkoisia  
spelttijauhoja  
200 g kylmää voita  
200 g ruokosokeria

Esilämmitä uuni 180 asteeseen (kiertoilmauuni).

Voitele 4 tai 8 uunivuokaa (noin 14 × 10 cm).

Paistoaika: 20–24 minuuttia



Tee täyte sekoittamalla kirsikat (tai muut pilkotut marjat) ja sokeri. Jaa täyte vuokiin.

Tee murutaikina laittamalla ainekset sekoituskulhoon ja sekoittamalla ne pieniksi muruiksi vatkaamalla (nopeusasetus 2).

Paina taikinamuruja kevyesti käsin ja jaa ne tasaisesti vuokiin.

Paista esilämmitetyssä uunissa 20–24 minuuttia.

Herkullisia tuoreen vaniljakastikkeen tai kermavaahdon kera.





## Pinaattivohvelit

PIENI = 4 VOHVELIA

TAIKINA

150 g raastettua perunaa  
175 g vehnä jauhoja (tyyppi 405)  
65 g pehmeää voita  
50 g maitoa  
50 g oliiviöljyä  
50 g valkoviiniä  
10 g hienoa merisuolaa  
hyppysellinen raastettua  
muskottipähkinää

TÄYTE

30 g baby-pinaattia

KESKIKOKO = 8 V.

TAIKINA

300 g perunoita  
350 g vehnä jauhoja  
130 g pehmeää voita  
100 g maitoa  
100 g oliiviöljyä  
100 g valkoviiniä  
20 g hienoa merisuolaa  
hyppysellinen  
muskottipähkinää

TÄYTE

60 g baby-pinaattia

ISO = 8 VOHVELIA

TAIKINA

300 g perunoita  
350 g vehnä jauhoja  
130 g pehmeää voita  
100 g maitoa  
100 g oliiviöljyä  
100 g valkoviiniä  
20 g hienoa merisuolaa  
hyppysellinen  
muskottipähkinää

TÄYTE

60 g baby-pinaattia

Esilämmitä vohvelirautaa ja voitele se kevyesti pienellä määrällä kasviöljyä.

Esilämmitä uuni 80 asteeseen (tavallinen uuni).

Laita leivinpaperi leivinpellille.

Paistoaika: 4 ½ minuuttia vohvelia kohti



Laita taikinan ainekset sekoituskulhoon ja sekoita vatkaamalla, kunnes seos on tasaista (nopeusasetus 2–4).

Laita 1 ruokalusikallinen seosta kunkin vohveliraudan osion keskelle, lisää päälle muutama baby-pinaatin lehti, erottele ne varovasti ja peitä ruokalusikallisella seostalla. Sulje vohvelirauta ja paista vohvelit. Toista, kunnes kaikki seos on käytetty.

Laita valmiit vohvelit leivinpellille ja pidä ne lämpiminä esilämmitetyssä uunissa, kunnes olet valmis tarjoilemaan ne.





## Letut vaahterasiirapin kera

### PIENI = 20 LETTUA

TAIKINA  
 4 keskikokoista  
 kananmunaa  
 30 g sokeria  
 200 g maitoa  
 100 g kivennäisvettä  
 300 g vehnä jauhoja (tyyppi 405)  
 10 g leivinjauhetta  
 hyppysellinen  
 merisuolaa

TARJOILUUN  
 vaahterasiirappia

### KESKIKOKO = 20 L.

TAIKINA  
 4 keskikokoista  
 kananmunaa  
 30 g sokeria  
 200 g maitoa  
 100 g kivennäisvettä  
 300 g vehnä jauhoja  
 10 g leivinjauhetta  
 hyppysellinen  
 merisuolaa

TARJOILUUN  
 vaahterasiirappia

### ISO = 40 LETTUA

TAIKINA  
 8 keskikokoista  
 kananmunaa  
 60 g sokeria  
 400 g maitoa  
 200 g kivennäisvettä  
 600 g vehnä jauhoja  
 20 g leivinjauhetta  
 ripaus merisuolaa

TARJOILUUN  
 vaahterasiirappia

iso paistinpannu ja kasviöljyä paistamista varten  
 Nostatusaika: 20 minuuttia



Laita kananmunat sekoituskulhoon ja vispaa munanvatkaimella vähintään 4 minuuttia. Aloita nopeusasetuksella 2 ja siirry nopeusasetukseen 6. Lisää sokeri vähitellen ja jatka sekoittamista vielä 2 minuuttia. Lisää sekaan puolet maidosta ja vedestä nopeusasetuksella 2, ja sekoita sitten jauhot, leivinjauhe ja suola keskenään ja lisää seos taikinaan lusikallinen kerrallaan. Lisää sitten sekaan loput maidosta ja vedestä.

Sekoita vielä 2 minuuttia (nopeusasetus 2–4) ja anna sitten levätä 20 minuuttia.

Lisää seosta lusikallinen kerrallaan isoon paistinpannuun, jossa on hiukan öljyä, ja paista lettuja, kunnes ne ovat kullanruskeita kummaltakin puolelta. Tarjoa lämpimänä vaahterasiirapin kanssa.



# Kesäkurpitsapullat

## PIENI = 6 PULLAA

TAIKINA  
250 g valkoisia spelttijauhoja  
(tyyppi 630)  
4 g kuivahiivaa  
100 g vähärasvaista rahkaa  
8 g hienoa merisuolaa  
1 keskikokoinen kananmuna  
25 g auringonkukansiemeniä  
115 g karkeasti raastettua  
kesäkurpitsaa

## KESKIKOKO = 12 PULLAA

TAIKINA  
500 g valkoisia  
spelttijauhoja  
7 g kuivahiivaa  
200 g vähärasvaista  
rahkaa  
16 g hienoa merisuolaa  
2 keskikokoista  
kananmunaa  
50 g auringonkukan-  
siemeniä  
230 g kesäkurpitsaa

## ISO = 12 PULLAA

TAIKINA  
500 g valkoisia  
spelttijauhoja  
7 g kuivahiivaa  
200 g vähärasvaista rahkaa  
16 g hienoa merisuolaa  
2 keskikokoista kananmunaa  
50 g auringonkukansiemeniä  
230 g kesäkurpitsaa

Esilämmitä uuni 190 asteeseen (kiertoilmauuni) ja paista 180 asteessa (kiertoilmauuni).  
Laita leivinpaperi leivinpellille.  
Nostatusaika: 105 minuuttia, paistoaika: 22–25 minuuttia



Laita kaikki ainekset sekoituskulhoon, käytä taikinakoukkua ja vaivaa vähintään 3–5 minuuttia (nopeusasetus 2–4). Peitä taikina ja anna sen nousta 45 minuuttia.

Laita taikina jauhotetulle työtasolle ja muotoile siitä käsin neliö. Taita taikinan yläreuna, alareuna ja sivut taikinan keskelle.

Pyöritä taikina rullaksi, jaa se 6 tai 12 osaan, muotoile osat ympyröiksi ja laita ne leivinpellille. Jauhota kevyesti, peitä liinalla ja anna nousta vielä 60 minuuttia.

Paista sitten esilämmitetyssä uunissa 22–25 minuuttia.



## Su Vössing

artiste de cuisine

Kun Su Vössing sai vuonna 1991 Michelin-tähden, hän oli nuorin Saksassa Michelin-tähden saanut keittiömestari. Tie menestykseen oli vankalla pohjalla: hän työskenteli Münsterissä omasta alueestaan vastaavana keittiömestarina Philippe Jorandin kanssa ja jatkoi uraansa apulaiskeittiömestarina Pariisissa Jean-Michel Bouvierin alaisuudessa. Alain Senderens tunnisti Vössingin loistavat kyvyt ja rakkauden aitoja makuja kohtaan. Senderens oli niin vaikuttunut, että kolme viikkoa myöhemmin hän teki Vössingistä kuuluisan kolmen tähden ravintolansa Lucas Cartonin chef saucierin. Tämän jälkeen Vössing siirtyi yhtä tunnettuun Brasserie La Coupoleen ja hurmasi siellä pariisilaiset vastustamattomilla makuluomuksillaan, joita valmistettiin tavallisen vuoron aikana 800 kappaletta.

Palattuuaan Saksaan hän sai Michelin-tähtensä työskennellessään Bonnissa Le Marron -ravintolassa. Sitten hän jatkoi yksinkertaisten, mutta eleganttien annosten kehittämistä Kölnin La Sociétén monimuotoiselle asiakaskunnalle. Vössing jatkoi matkaansa Atlantin toiselle puolen Floridaan, jossa hän tarjosi uudelle maailmalle maukkaita muistoja esivanhempien kotikonnuilta Café European keittiömestarina.

Ammatillisten seikkailujensa ohella Su Vössing on todistanut spontaaniutensa ja kykynsä pitää hauskaa työssään osallistumalla saksalaisen VOX-kanavan suosittuun Kochduell-kokkikisaan. Vössingin makumatkan täydensi lyhyt välisoitto: oma ravintola Düsseldorfissa. Nyt hän keskittyy työssään jakamaan osaamistaan muiden kanssa. Hän on menestynyt ja palkittu keitokirjojen kirjoittaja ja esiintyy erilaisissa tapahtumissa, televisiossa (Küchenschlacht-ohjelma ZDF-, WDR-, ja 3sat-kanavilla) ja tuote-esittelyissä eri tiedotusvälineissä.

Su Vössing on tunnettu, arvostettu ja pidetty henkilö niin kulinarismin maailmassa kuin media-alalla, ja siksi ihanteellinen edustaja ruoanlaiton huippuosaamiselle. Hänen ruoanlaittotyylinsä – terveellinen ja maukas ruoka, jota on helppo valmistaa – kuvastaa hänen rehellistä ja suorapuheista luonnettaan ja taipumustaan välttää ylenpalttisuutta ja pinnallisuutta.



# Julkaisutiedot

Su Vössing GmbH:n tuotanto  
Yksinoikeudella KitchenAid Europa Inc:lle

Reseptit: Su Vössing  
Tekstit: Su Vössing ja Bui Vössing  
Ruokien viimeistely: Su Vössing  
Valokuvat: Bui Vössing  
Oikoluku: Ulrike Zielke (ravitsemusterapeutti)  
Ulkoasu: Bui Vössing

Toimittaja: Silke Schneider  
Kuvitus ja asettelu: Ramona Vomrath  
Lingen Verlag, Köln, Saksa

KitchenAid USA:n ® rekisteröity tavaramerkki / ™ tavaramerkki  
Copyright © 2019. Kaikki oikeudet pidätetään.

Kaikki oikeudet pidätetään. Mitään tämän julkaisun osaa ei saa jäljentää, säilyttää automatisoidussa hakujärjestelmässä tai siirtää missään muodossa tai millään tavalla sähköisesti, mekaanisesti, valokopioimalla, tallentamalla tai muuten ilman julkaisijoiden etukäteen antamaa lupaa. Tätä julkaisua ei myydy erikseen, vaan se on saatavilla vain KitchenAid mukana.

## **KitchenAid**

[www.KitchenAid.eu](http://www.KitchenAid.eu)

© KitchenAid 2019

KitchenAid Europa Inc.

Nijverheidslaan 3/5

B-1853 Strombeek-Bever

Belgia