

Taikinan taju

Tästä vihkosta löydät hauskoja
ja monipuolisia
leivonta-ohjeita.

Helpoimmat ohjeet on mer-
kitty yhdellä tähdellä *

Haastavimmat ohjeet kahdel-
la tähdellä **

Vaativimmat ohjeet kolmella
tähdellä ***



@hotelljaravintolamuseo



@museumbites

#taikinantaju #hotelljaravintolamuseo #suomisyöjajuo

Siemenvuokaleipä **/**** *gluteeniton, maidoton, kananmunaton*

1 leipä

5 dl jauhoseosta

½ dl perunahiutaleita, esimerkiksi Mummon

1 tl psylliumia

1½ tl suolaa

½ ps (5½ g) kuivahiivaa

½ dl sopivia siemeniä, esimerkiksi auringonkukan- tai kurpitsansiemeniä

3½ dl kylmää vettä

loraus hunajaa

1. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää vesi ja hunaja ja sekoita hyvin. Alusta hetki esimerkiksi sähkövatkaimen taikinakoukuilla.
2. Taikinan pitää jäädä hieman normaalia löysemmäksi, mutta liian löysä taikina aiheuttaa sen, että valmis leipä lässähtää. Nestemäärä riippuu käyttämästäsi jauhoista, sillä eri gluteenittomat jauhot imevät nestettä eri tavoin. Lisää tarvittaessa hieman vettä.
3. Lusikoi taikina pinnoitettuun, noin 24 x 13 x 6 cm:n kokoiseen leipävuokaan, tasoita pinta ja peitä vuoka tiiviisti tuorekelmulla. Anna kohota yön yli jääkaapissa (8–12 tuntia).
4. Paista 200 asteessa uunin keski- tai alatasolla noin 50 minuuttia.

Ohje teoksesta: Annukka Moilanen, Kati-Annika Ansas & kuvat Kim Öhman: *Kaiketon – Hyvää ilman maitoa, munia, viljoja, soijaa ja pähkinöitä* (Moreeni 2017)

Lettukakku */***

5 kananmunaa

1 l täysmaitoa

3 rkl sokeria

5 tl suolaa

1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

1 tl kardemumma

4 rkl voita

n. 6 dl vehnä jauhoja

Lisäksi:

n. 30 – 40 g voita (paistamiseen)

Dr. Oetker Jälkiruokakastiketta

Dr. Oetker Muffinitäyte Toffee

1. Vatkaa munien rakenne kevyesti rikki. Lisää maito ja sekoita. Lisää taikinaan sulatettu voi.
2. Lisää sokeri, suola, kardemumma, vaniljasokeri ja jauhot. Vatkaa tasaiseksi. Anna turvota n. 30 minuuttia. Lisää tarvittaessa jauhoja, jos taikina tuntuu liian löysältä.
3. Paista taikinasta voissa lettuja. Anna jäähtyä huoneenlämpöisiksi.
4. Vatkaa kuohukerma vaahdoksi. Mausta vaahto kevyesti vaniljasokerilla.
5. Kokoa lettukakku. Levitä letuille kevyesti jälkiruokakastiketta tai muffinitäytettä ja kermavaahtoa. Nosta letut päällekkäin. Voit halutessasi työntää kakkuun puisia grillitikkuja tukirakenteiksi.
6. Lettukakkua ei kannata täyttää paksult, niin sen leikkaaminen on hieman helpompaa. Tarjoa kermavaahdon ja kastikkeen tai muffinitäytteen kanssa.

Ohje DrOetkerin sivuilla: <http://www.oetker.fi/fi-fi/resepti/r/lettukakku.html>

Jogurttisämpylät */***

12 sämpylää

2.5 dl maustamatonta jogurttia
2.5 dl vettä
1 pussi kuivahiivaa
suolaa
2 rkl hunajaa
10 dl vehnä- tai hiivaleipäjauhoja

1. Kiehauta vesi. Lisää joukkoon jogurtti. Sekoita kuivahiiva jauhoihin. Lisää ainekset nesteeseen. Alusta pehmeä taikina ja anna kohota puolisen tuntia.
2. Leivo taikina pyöreiksi sämpylöiksi. Litistä sämpylät jauhokeossa, lado pellille ja anna kohota liinan alla noin 10 minuuttia.
3. Paista 250-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Peitä liinalla ja tarjoa lämpiminä.

Ohje Kotilieden sivuilla: <https://kotiliesi.fi/resepti/jogurttisampylat/>

Pataleipä **/** gluteeniton, maidoton, kananmunaton 1 leipä

noin 8½ dl jauhoseosta

1½ tl kuivahiivaa

reilu 1 tl suolaa

1½ tl psylliumia

riipaus ksantaania

6 dl kylmää vettä

pieni loraus hunajaa

1. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää kylmä vesi ja hunaja hyvin sekoittaen. Vaivaa taikinaa muutama minuutti esimerkiksi sähkövatkaimen taikinakoukulla.
2. Taikinan pitää jäädä normaalia löysemmäksi, mutta liian löysä taikina aiheuttaa sen, että valmis leipä lässähtää. Jauhomäärä riippuu käyttämästäsi jauhoista, sillä eri gluteenittomat jauhot imevät nestettä eri tavoin. Lisää tarvittaessa hieman jauhoja.
3. Sulje taikina kannelliseen kulhoon tai peitä tiukasti tuorekelmulla ja nosta jääkaappiin kohoamaan 12 tunniksi.
4. Kun taikina on kohonnut, laita uuni kuumenemaan 250 asteeseen. Nosta samalla uuniin kannellinen, halkaisijaltaan 20–24 cm:n kokoinen uunipata. Kun uuni on kuuma, ota taikina jääkaapista ja pata uunista. Hämmennä taikinaa kevyesti ja kaada se kuumaan pataan. Silota hieman taikinan pintaa.
5. Laita pataan kansi päälle ja paista 250 asteessa kannen alla noin 20 minuuttia. Laske sitten lämpötila 200 asteeseen ja ota kansi pois. Paista vielä noin 45 minuuttia.
6. Kumoa leipä padasta heti paiston jälkeen ja peitä leivinliinalla, jotta kuori pehmenee. Anna levätä tunti ennen leikkaamista.

VINKKI: Voit muunnella reseptiä vaihtamalla jauhoja ja lisäämällä maun mukaan esimerkiksi porkkanaa, nokkosta tai pinaattia.

Ohje teoksesta: Annukka Moilanen, Kati-Annika Ansas & kuvat Kim Öhman: Kaiketon – Hyvää ilman maitoa, munia, viljoja, soijaa ja pähkinöitä (Moreeni 2017)

Ruisleipä juureen ***/***

maidoton, kananmunaton

2 leipää

Näin teet leivän juuren: Ainekset sekoitetaan pienessä lasipurkissa

1.-2. päivä: ja purkki laitetaan lämpimään paikkaan

3 rkl ruisjauhoja kahdeksi päiväksi esimerkiksi jääkaapin

3 rkl haaleaa vettä päälle niin, että kansi on löyhästi kiinni ja ilma pääsee vaihtumaan.

3. päivä: Lisätään lisää jauhoja ja vettä ja annetaan

2 rkl ruisjauhoja purkin olla vielä päivä samassa paikassa.

2 rkl haaleaa vettä

4. päivä: Juuri on aluksi lievästi hapanta, mutta

Juurta voi nyt käyttää hapanjuuri-voimistuu sitä mukaa kun valmistat leivän tekemiseen. hapanleipää.

Leivän juurta voit saada lähimmästä leipomosta, tutuilta ja naapureilta. Joillain paikkakunnilla myös joistakin ruokakaupoista voi ostaa leivänjuurta. Voit myös tehdä leivän juuren itse.

Vaihe 1: Vaihe 2:

2 dl kädenlämpöistä vettä 6 dl kädenlämpöistä vettä

hapanleivänjuurta ½-1 rkl suolaa

1 dl ruisjauhoja noin 2 l ruisjauhoja

Vaihe 1:

1. Sekoita vesi, juuri ja ruisjauhot tasaiseksi taikinaksi.
2. Peitä muovikelmulla ja laita mielellään lämpimään paikkaan, kuten liedon lähettyville tai jääkaapin päälle. Anna käydä yön yli tai kunnes kuplii kunnolla.
3. 3. Kun hapantaikina alkaa kuplia ja siitä leviää mieto, hapan tuoksu, se on valmista.

Vaihe 2:

1. Lisää taikinaan vesi ja suola ja sekoita niin, että suola sulaa hyvin. Laita leipään suolaa oman makusi mukaan.
2. Sekoita taikinaan jauhoja pikkuhiljaa. Jauhojen laatu vaikuttaa jauhojen määrään.
3. Vaivaa taikinaa voimakkaasti, vähintään 10 minuuttia käsin tai 5 minuuttia koneella tasaisesti ja aika kiinteäksi taikinaksi. Anna kohota liinalla peitettynä kaksinkertaiseksi. Kohota lämpimässä paikassa. Kohottamiseen menee 3–6 tuntia sen mukaan, kuinka lämmin paikka on. Tärkeää on, että kohotat taikinan kunnolla.
4. Kumoa taikina hyvin jauhotetulle leivinpöydälle ja jätä juurta astian pohjalle seuraavaa leivontakertaa varten. Vaivaa muutama kerta voimakkaasti ja jaa taikina kahteen osaan.
5. Pyörittele palat palloiksi ja laita leivät pellille ja peitä liinalla. Anna kohota 2–3 tuntia sen mukaan, kuinka lämmin paikka on. Kun painat leipiä kevyesti sormella, taikinan pitäisi kohota ennalleen nopeasti. Painele leipää hieman tasaisemmaksi tarvittaessa. Pistele leivät haarukalla.
6. Paista leipiä uunissa 220°C:ssa, kunnes leivät ovat kypsiä eli noin tunti.

Ohje Marttojen sivuilla: www.martat.fi/reseptit/ruisleipa-ruislimppu-hapanleipa/

Mansikkakääretorttu */***

4 kananmunaa

1 ½ dl sokeria

1 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta

½ dl perunajauhoa

1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta

Täyte:

2 dl kuohu- tai vispikermää

½ dl sokeria

1 ps Dr. Oetker Appelsiinin kuoriraastetta

200 g tuoreita tai pakastemansikoita

3 rkl Dr. Oetker Paistonkestävää Vaniljakreemiä

Koristelu:

1 ps Dr. Oetker Suklaanmakuinen Kakunkuorrute Vaalea

Dr. Oetker Pakaskuivattua Mansikkaa

tuoreita mansikoita

1. Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Yhdistä kuivat aineet keskenään ja siivilöi munavaahtoon. Kaada taikina tasaisesti leivinpaperin päälle uunipellille. Paista 225-asteisessa uunissa 5-8 minuuttia.
2. Ripottele puhtaalle leivinpaperille sokeria. Kumoa kypsä pohja sokerin päälle. Irrota leivinpaperi torttupohjasta varovasti.
3. Tee täyte. Vatkaa kerma vaahdoksi. Mausta sokerilla ja appelsiinin kuoriraasteella. Soseuta marjat sauvasekoittimella mahdollisimman hienoksi soseeksi. Yhdistä sose ja kermavaahto. Sekoita joukkoon vaniljakreemijauhetta, kunnes rakenne muuttuu jämäkäksi.
4. Levitä täyte jäähtyneelle torttupohjalle. Kääri rullalle.
5. Sulata Choco cover -kuorrute vesihauteessa tai mikroaaltouunissa. Valuta kuorrute tortulle. Koristele mansikkakoristeilla.

Ohje DrOetkerin sivuilla: www.oetker.fi/fi-fi/resepti/r/mansikkakaaeretorttu.html

Sienikakkupohja **/**

Ainesten suhteet laskettuna 4:n, 5:n ja 6:n munan kakkuihin ja ehdotukset sopivan kokoisista vuoista.

Vuoan halkaisija: n. 24 cm

3 dl vehnäjauhoja (kaakaopohja: korvaa ½ dl vehnäjauhoista kaakaojauheella)

1-2 tl leivinjauhetta

4 kananmunaa

2 dl sokeria

1 dl kiehuvaa vettä

Vuoan halkaisija: n. 26 cm

3 ¾ dl vehnäjauhoja (kaakaopohja: korvaa ½ dl vehnäjauhoista kaakaojauheella)

2 tl leivinjauhetta

5 kananmunaa

2 ½ dl sokeria

1 ¼ dl kiehuvaa vettä

Vuoan halkaisija: n. 28 cm

4 ½ dl vehnäjauhoja (kaakaopohja: korvaa ¾ dl vehnäjauhoista kaakaojauheella)

2-3 tl leivinjauhetta

6 kananmunaa

3 dl sokeria

1 ½ dl kiehuvaa vettä

1. Voitele ja korppujauhota valmistamasi pohjataikinan koosta riippuen n. 24-28 cm suurinen vuoka.
2. Sekoita vehnäjauhot ja leivinjauhe keskenään. Mikäli haluat tumman pohjan, lisää joukkoon kaakaojauhe (korvaten saman verran vehnäjauhoista).
3. Varaa munien ja sokerin vaahdotukseen hyvin iso kulho, koska veden ansiosta munat ja sokeri vaahtoutuvat todella paljon. Laita vaahdotusta aloittaessasi vesi kiehumaan (mittaa kattilaan hieman enemmän kuin tarvitset, koska todennäköisesti vesi kiehuu ennen kuin vaahto on valmista ja osa vedestä ehtii haihtua pois). Muna-sokerivaahto on valmista, kun vatkaamalla/nuolijalla tekemäsi kuvio jää hetkeksi vaahton pintaan.
4. Kaada oikea määrä kiehuvan kuumaa vettä mitta-astiaan ja lisää vesi siitä pienissä (15-20) erissä jatkaen vatkaamalla sekoittamista täydellä teholla. Vesi lisätään tosiaan kiehuvana niin hurjalta kuin se kuulostaakin. Vaahto ei lässähdä, mutta lisääminen kannattaa tehdä hyvin pienissä erissä. Huomasin, että jauhojen sekoitusvaiheessa vaahto laskee enemmän kuin tavallista sokerikakkupohjaa tehdessä. Siitä huolimatta pohja jaksoi kohota uunissa niin, että 4 munan sienikakun voisi ajatella vastaavaan ainakin 5 munan sokerikakkua. Uunissa sienikakku kohosi keskeltä enemmän kuin reunoista – tämäkin poikkeava ilmiö sokerikakkupohjaan nähden. Kohonneen osan voi tasata veitsellä ja paloittaa vaikka täyttämisen vaiheessa kakun väliin.
5. Siivilöi veden lisäämisen jälkeen jauhoseos munavaahtoon pienissä erissä varovasti nuolijalla käännettyä.
6. Kaada taikina vuokaan ja paista 200 asteessa uunin alatasolla n. 30 min. Suojaa pinta jonkin ajan kuluttua alumiinifoliolla, jotta se ei tummu liikaa. Kumoa kakku pian uunista ottamisen jälkeen.

Suklaakakku ***/***

20 annosta

4 kananmunaa
4 dl sokeria
190 g leivontamargariinia

2,5 dl maitoa
1,25 dl leivontakaakaojauhetta
2,5 tl leivinjauhetta
1,25 tl vanilliinisokeria

Kostutus:

1,9 dl omenatäysmehua

Täyte:

2 dl vispikermaa
1,25 tl vanilliinisokeria
400 g omena- tai
raparperisosea
1,5 tl sitruunamehua
0,5 tl kanelia

Kuorrutus:

1,75 dl vispikermaa
200 g tummaa leivonta-
suklaata
1,25 rkl voita
Koristeeksi
esim. rouhittua suklaata ja
kuivattuja karpaloita

1. Vatkaa huoneenlämpöiset kananmunat ja sokeri vaahdoksi. Sulata rasva ja kaada sen joukkoon maito. Lisää maito-rasva-seos muna-sokerivaahtoon.
2. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne taikinaan siivilän läpi. Vältä turhaa sekoittamista.
3. Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun (3 l) kakkuvuokaan. Paista uunin alatasolla 175 asteessa noin 40 minuuttia. Kumoa kakku hieman jäähtyneenä.
4. Leikkaa kakku kolmeen osaan. Kostuta pohjalevy omenatäysmehulla.
5. Vaahdota kerma ja mausta se vanilliinisokerilla.
6. Mausta omena- tai raparperisose sitruunamehulla ja kanelilla. Levitä puolet soseesta pohjalevylle. Levitä soseen päälle puolet kermavaahdosta.
7. Kostuta ja täytä toinen väli samoin. Nosta kansilevy päälle ja kostuta myös se. Peitä kakku kelmulla. Pane esimerkiksi leikkuulauta painoksi kakun päälle. Anna kostua kylmässä mielellään yön yli.
8. Kuumenna kerma juuri ja juuri kiehumapisteesen pinnoitetussa kattilassa. Nosta kattila liedeltä ja paloittele suklaa kerman joukkoon. Anna suklaan sulaa ja sekoita tasaiseksi. Lisää lopuksi voi. Levitä kuorrutus kakun reunoille ja päälle.
9. Koristele halutessasi suklaarouheella.

Juustosarvet */***

12 kpl

Juustosarvet muuntautuvat helposti täytettä vaihtamalla. Kokeile esimerkiksi sini-homejuustoa tai parmesaania ja juuston kaverina kylmäsavulohta tai kinkkua. Sarvet ovat parhaimmillaan leivontapäivänä. Ne voi myös pakastaa.

Taikina:

2 dl emmentaljuustoraastetta
4 dl vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
½ tl suolaa
200 g kermaviiliä
½ dl ruokaöljyä

Täyte:

1 ½ dl emmentaljuustoraastetta

Voiteluun:

1 muna

Pinnalle:

kuminan- tai unikonsiemeniä

1. Sekoita juustoraaste, vehnäjauhot, leivinjauhe ja suola keskenään. Lisää kermaviili ja öljy. Sekoita nopeasti tasaiseksi.
2. Kauli taikina jauhoja apuna käyttäen pyöreäksi levyksi. Leikkaa taikinapyörällä levy kolmion muotoisiksi lohkoiksi.
3. Laita juustoraastetta jokaisen lohkon leveämpään päähän. Rullaa sarviksi. Nosta pellille leivinpaperin päälle.
4. Voitele sarvet munalla. Ripottele pinnalle kuminansiemeniä.
5. Paista 200 asteessa noin 15 minuuttia, kunnes sarvet ovat saaneet hieman väriä.

Ohje Kinuskikissan sivuilla: <http://www.kinuskikissa.fi/juustosarvet/>

Tomaatti-mozzarellapiirakka **/**

8 annosta

Pohja:

Käytä kaupan valmistaikinaa tai tee pohja itse:

- 1 dl perunasosejauhetta
- 2 dl hiivaleipäjauhoja
- ½ tl leivinjauhetta
- 100 g leivontamargariinia
- n. 3 rkl vettä

Täyte:

- 1 paketti (n. 150 g) mozzarellaa
- 2-3 tomaattia
- riipaus mustapippuria
- ¾ dl tuoretta basilikaa silputtuna
- 2 kananmunaa
- 2 dl ruokakermaa
- 3 rkl pestoa

1. Sekoita pohjaa varten perunasosejauhe, hiivaleipäjauhot ja leivinjauhe. Nypi joukkoon pehmeä margariini (lämmitä vaikka 10 sekuntia mikrossa, jotta pehmenee). Lisää lopuksi vesi ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
2. Painele taikina piirakkavuoaan (n. 24 cm halkaisija) pohjalle ja reunoille.
3. Laita vuoka jääkaappiin n. 15 minuutiksi jähmettymään. Paista pohjaa 200-asteisessa uunissa alatasolla n. 8 minuuttia tai valmistaikinapaketin ohjeen mukaan
4. Viipaloi mozzarella ja tomaatit. Lado viipaleet esipaistetun pohjan päälle hieman limittäin. Ripottele päälle pippuri ja silputtu basilika.
5. Sekoita kananmunat, ruokakerma ja pesto kulhossa vispilällä tai sähkövatkaimella. Kaada seos piirakkavuokaan.
6. Paista piirakkaa 200-asteisen uunin alatasolla n. 25 minuuttia, kunnes täyte on hyytynyt. Anna jäähtyä hieman.

Tomaatti-mozzarellapiirakka maistuu hyvältä myös kylmänä!

Tonnikalapasteijat espanjalaisittain */***

Käytä kaupan valmistaikinaa, tai leivo taikina itse:

200 g rasvaa

200 g vehnäjauhoja

1 dl vettä

Täyte:

15-20 cm pala purjoa

2 valkosipulinkynttä

1 tölkki tonnikalaa

3 rkl tomaattisosea

1 tl oreganoa

0,5 tl suolaa

1. Sekoita rasva ja vehnäjauhot ryynimäiseksi seokseksi ja lisää kylmä vesi joukkoon. Laita taikina kylmään jäähtymään (esim. pakastimeen). Jos käytät valmistaikinaa, sulata se.
2. Valmista täyte. Murskaa valkosipulinkyntset. Valuta tonnikalasäilykkeestä neste kattilaan ja hauduta siinä silputtu purjo kypsäksi. Sekoita valutettujen tonnikalapalojen joukkoon tomaattisose, kypsät purjot ja mausteet.
3. Kauli taikina ohueksi levyksi ja ota siitä muotilla pasteijoita. Esimerkiksi isohko juomalasi käy hyvin muotiksi.
4. Levitä täytettä jokaiselle pasteijalle noin ruokalusikallinen ja sulje pasteijat painelemalla sormella reunat kiinni.
5. Käännä pasteijan saumapuoli alas, jotta se ei aukea uunissa.
6. Voitele pasteijat kananmunalla ja paista 225 asteen lämmössä noin 15 minuuttia.

Riisipiirakat **/** gluteeniton, maidoton, kananmunaton n. 20 kpl

Täyte:

3 dl vettä
3 dl puuroriisiä
1½ l riisimaitojuomaa
2 tl suolaa

Taikina:

1 rkl psylliumia + ½ dl vettä
3 dl kiehuva vettä
1½ tl suolaa
noin 6½ dl jauhoseosta
1 dl öljyä
voiteluun maidotonta margariinia sulatettuna

1. Tee ensin täyte. Kiehauta vesi. Lisää riisi ja anna kiehua hetki, kunnes vesi on imeytynyt riisiin. Lisää riisimaitojuoma ja keitä miedolla lämmöllä kannen alla 40 minuuttia välillä sekoittaen. Lisää lopuksi suola.
2. Liuota psyllium lämpimään veteen. Sekoita kuivat aineet keskenään.
3. Taikinan jauhomäärä riippuu käyttämästäsi jauhoista, sillä eri gluteenittomat jauhot imevät nestettä eri tavoin. Teff-jauho antaa taikinaan ruismaista tummuutta. Voit sekoittaa erilaisia jauhoja esimerkiksi Grov mix, Fin mix, kvinoa-jauho, maissijauho, durrajaouho, Pofiber-perunakuitu ja teff-jauho.
4. Lisää kaikki muut aineet kuiviin aineisiin ja alusta hyvin, niin että taikinasta tulee tasaista ja sitkeää eikä se tartu käsiin.
5. Tee taikinasta pieniä litteitä palleroita ja säilytä kulhossa märän pyyhkeen alla, jotta taikina ei pääse kuivumaan. Käytä leipomiseen silikonialustaa ja silikonipintaista kaulinta, niin et tarvitse jauhoja.
6. Kaulitse pallerot mahdollisimman ohuiksi soikioiksi. Laita soikion keskelle noin ruokalusikallinen puuroa ja rypytä omalla tyyllilläsi.
7. Paista 250 asteessa noin 15–20 minuuttia. Voitele kuumana sulatetulla maidottomalla margariinilla.

Ohje teoksesta: Annukka Moilanen, Kati-Annika Ansas & kuvat Kim Öhman:
Kaiketon – Hyvää ilman maitoa, munia, viljoja, soijaa ja pähkinöitä (Moreeni 2017)

Kasvimaan muffinit ***/***

12 kpl

½ punainen paprika
50-100 g lehtikaalia
½ dl persiljaa
½ dl aurinkokuivattuja tomaatteja
1 prk (200 g) kermaviiliä
3 kananmunaa
1 rkl leivinjauhetta
5 dl vehnä jauhoja
1 dl fetajuustomurua tai juustoraastetta (esim. emmental)

Pinnalle kurpitsansiemeniä

1. Huuhtelee paprika ja poista siemenet. Leikkaa paprika pienemmiksi paloiksi.
2. Huuhtelee lehtikaali, poista mahdollinen paksu keskiruoti ja leikkaa tai revii pienemmäksi.
3. Laita paprikapalat, lehtikaali, persilja ja aurinkokuivatut tomaatit monitoimikoneeseen tai tehosekoittimeen. Hienonna pieniksi kuutioiksi.
4. Sekoita kermaviili ja munat voimakkaasti vatkaten. Yhdistä leivinjauhe ja jauhot, ja sekoita ne kermaviili-munaseokseen.
5. Lisää taikinaan silputut kasvikset ja juusto. Sekoita nopeasti tasaiseksi, mutta älä vaivaa.
6. Nostelee taikinaa voideltuihin tai paperivuoilla vuorattuihin muffinipellin koloihin. Ripottelee pinnalle kurpitsansiemeniä.
7. Paista 200 asteessa noin 20 minuuttia, kunnes muffinit ovat kauniin kullanuskeita.

Ohje: Ruukku ry

Amerikkalaiset suklaamuffinit */***

gluteeniton

100 g pehmeää voita/margariinia
2½ dl sokeria
2 kananmunaa
1 dl maitoa
4½ dl Semperin hienoa jauhoseosta
½ dl kaakaojauhetta
2 tl vaniljasokeria
2 tl leivinjauhetta
½ tl suolaa
100 g tummaa suklaata rouhittuna

1. Sekoita pehmeä rasva, sokeri, munat ja maito. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää rasvaseoksen joukkoon. Lisää taikinaan viimeisenä rouhittu suklaa. Jaa taikina muffinivuokiin ja halutessasi ripottele suklaarouhetta vielä muffinien päälle.
2. Paista 200 asteessa noin 20-25 minuuttia.

Ohje Gluteenitonta leivontaa -sivuilla:

<http://www.gluteenitontaleivontaa.fi/2012/08/amerikkalaiset-suklaamuffinssit.html>

Mokkapalat **/** gluteeniton, maidoton, kananmunaton 10–12 kpl

Pohja:

4 dl hienoa, vaaleaa jauhoseosta
3 dl sokeria
2 tl leivinjauhetta
2 tl vaniljasokeria
1 dl juoksevaa, maidotonta margariinia
2 dl vettä
3 rkl kaakaojauhetta

Kuorrute:

50 g maidotonta margariinia
5 dl tomusokeria
5 rkl kahvia
1 rkl kaakaojauhetta
2 tl vaniljasokeria

1. Sekoita pohjan kuivat aineet ensin keskenään ja lisää sitten rasva ja vesi. Sekoita tasaiseksi taikinaksi ja kaada uunivuokaan.
2. Paista 200 asteessa noin 20 minuuttia. Anna pohjan jäähtyä rauhassa.
3. Valmista kuorrute. Sulata maidoton margariini ja lisää kahvi joukkoon. Sekoita loput aineet keskenään ja lisää ne vähän kerrallaan margariini-kahviseokseen. Sekoita tasaiseksi. Voit säädellä kuorrutteen paksuutta tomusokerin määrää muuttamalla.
4. Levitä kuorrute pohjan päälle, koristele halutessasi sopivilla nonparelleilla tai muilla koristeilla ja anna kuorrutteen jähmettyä. Leikkaa paloiksi ja nauti.

Ohje teoksesta: Annukka Moilanen, Kati-Annika Ansas & kuvat Kim Öhman:
Kaiketon – Hyvää ilman maitoa, munia, viljoja, soijaa ja pähkinöitä (Moreeni 2017)

Omenapiirakka/-muffinit **/***

gluteeniton

3 munaa

2 ½ dl sokeria

100 g margariinia

1 ½ dl maitoa tai vettä

4 ½ dl gluteenitonta leivonnaisiin käytettävää vaaleaa jauhoseosta

1 ½ tl leivinjauhetta

Pinnalle kuorittuja viipaloituja omenaviipaleita, kanelia ja sokeria

1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen ja vuoraa reunallinen pelti leivinpaperilla tai laita muffinivuoat valmiiksi pellille.
2. Kuori omput ja viipaloi ne.
3. Kiehauta neste ja rasva keskenään.
4. Vatkaa sokeri ja munat vaahdoksi.
5. Lisää vaahtoon kuuma neste-rasvaseos ja jauhot joihin on sekoitettu leivinjauhe.
6. Kaada taikina pellille/vuokiin ja lada omenaviipaleet pinnalle. Ripottele jauhetta kanelia ja sokeria omenaviipaleiden päälle.
7. Kypsennä piirakkaa tai muffineja 15-20 min uunin toiseksi alimmaisella tasolla (ohje normaaliuunille, ei kiertoilmalle).

Samalla pohjalla teet helposti erilaisia piirakoita käyttäen esim. raparperinpaloja, mustikoita tai herukoita. Lisukkeeksi sopii vaikka jäätelö tai vatkattu vaniljavaahto.

Ohje Glu.fi-sivuilla:

<http://www.glu.fi/vinkit/gluteeniton/Gluteeniton+omenapiirakka+pellillinen/161/#>

Macaron-leivokset ***/***

200 g mantelijauhetta (n. 4 dl)
200 g tomusokeria (n. 3,3 dl)
140 g valkuaisia (n. 4 L-koon kananmunan valkuaista)
25 g sirosokeria (n. 2 rkl)
60 g vettä (4 rkl)
200 g sokeria (n. 2 1/3 dl)

Jos teet kuvioituja macaronseja, aloita maalaamalla pussi: Jos haluat kauniisti yksi- tai moniraidallisia/-värisiä macaronseja tee se näin; aseta haluamasi tyllä pursotinpuussin päähän. Käännä pursotinpuussi väärinpäin esimerkiksi ison limupullon tai viinipullon päälle (älä kokonaan että saat se käännettyä takaisin ja tyllä ei irtoa). Sivele haluamiasi väriaineita runsaasti puussin sisäpinnalle pystysuoraan. Käännä pussi varovaisesti oikeinpäin ja kauho macaronmassaa sen sisälle. Voit vielä painella pussia hellästi että väri tarttuu taikinaan. Parhaiten värjäykseen sopii geelimäiset värit.

1. Siivilöi tomusokeri ja mantelijauhe yhteen. Parhaimman lopputuloksen saat jos toistat tämän muutaman kerran tai hienonnat jauheet monitoimikoneella.
2. Laita puolet valkuaisista kulhoon. Vatkaa valkuaiset (yleiskoneella tai sähkövatkaimella) jämekäksi marenkivaahdoksi lisäämällä vatkauksen aikana valkuaisen joukkoon 25 g sirosokeria.
3. Laita vesi ja 200 g sokeria kattilaan ja keitä seos 120-asteiseksi.
4. Kaada 120-asteinen sokerivesi ohuena nauhana marenkivaahdon joukkoon koko aika kunnolla vatkaten.
5. Jatka seoksen vatkaamista kunnes se on jäähtynyt kädenlämpöiseksi. Sekoita erillisessä kulhossa loput valkuaiset sellaisenaan sekä manteli-tomusokeriseos yhteen. Voit lisätä tässä vaiheessa joukkoon väriaineen. Laitoimme itse ripauksen valkoista väriainetta, jotta saimme macaronseista vaaleampia.
6. Marenkiseoksen jäähtyttyä kädenlämpöiseksi, voit sekoittaa sen manteli-tomusokeriseokseen. Lisää ensin pieni määrä marenkia, kääntele se joukkoon ja sitten lisää loput. Halutun värituloksen aikaansaamiseksi voit vielä lisätä väriä jonkin verran.
7. Kääntele seokset toisiinsa huolellisesti nuolijaa apuna käyttäen, oikea koostumus on kiinteä, mutta laskeutuu nuolijasta paksuna nauhana.
8. Kauho macaronmassa pursotinpuussiin missä on pyöreä tyllä. Pursota massaa kevyesti öljytylle pellille haluamasi kokoisiksi macaronseiksi.
9. Anna kuorien "kuivua" vähintään 30(-60min) minuutin ajan. Kokeile kuoren pintaa, jos se on kuiva, se on valmis uuniin.
10. Paista kiertoilmauunissa 120 asteessa tai tavallisella uunilla 140 asteessa 15-20 min. Kuoret ovat valmiita kun ne irtoavat pelliltä helposti.

Ohje Meillä kotona -sivuilla:

<https://blogit.meillakotona.fi/drsugar/macarons-taydellinen-resepti/>