Reseptiarkisto (isot)

Sisällys

- Vohvelit
- Lihapasteijat
- Suklaakeksit
- Kääretorttu
- Pizza
- Kanawokki
- Muffinssit
- Letut
- Täytekakku

Päivitetty 5.1.2023 verkkosivujen uudistuksen yhteydessä.

4H Ylivieska

Vohvelit

8-10 kpl paksuudesta riippuen

3	munaa
4 dl	maitoa
1 dl	kivennäisvettä
4 dl	vehnäjauhoja
1 tl	leivinjauhetta
½ tl	suolaa
1 tl	vaniljasokeria
2 rkl	sokeria
50–100 g	voisulaa tai kermaa

Vatkaa munien rakenne rikki, lisää maito ja kivennäisvesi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne vispaten liemeen. Lisää voisula tai kerma. Anna taikinan turvota vähintään puoli tuntia. Paista vohvelipannulla vohveleiksi. Tarjoile kuumina esim. mansikoiden tai mansikkahillon ja kermavaahdon kera.

Lihapasteijat

15 kpl

- Taikina:
  - 1 pkt (500 g) torttutaikinalevyjä tai lehtitaikinalevyjä
- Täyte:
  - 1 ½ dl ohrasuurimoita
  - 7 dl vettä
  - 1 kpl lihaliemikuutio (tai suolaa)
  - 400 g jauhelihaa
  - 2 sipulia
  - 1-2 tl suolaa
  - 1-2 tl jauhettua maustepippuria
  - 2 tl meiramia

    - 2 tl paprikajauhetta tai n. 1 tl chilijauhetta
    - 200 g tuore- tai sulatejuustoa
- Voiteluun:
    - Munaa

Ota taikinalevyt sulamaan. Keitä ohrasuurimot lihaliemikuutiolla maustetussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan 20-35 minuuttia. (1½ dl suurimoita vastaa 4-5 dl kypsänä.)

Ruskista paistinpannulla jauheliha ja sipulit, mausta hyvin. Lisää pannulle juusto ja keitetyt ohrasuurimot.

Leikkaa taikinalevyt kahtia neliöiksi. Jos käytät torttutaikinalevyjä, kauli ne pidemmiksi, niin että 1 levystä tulee 3 pasteijaa. Voitele reunat vedellä ja ota jokaiselle pasteijapohjalle reilu 1 rkl täytettä. Taita kolmioiksi painaen reunat huolellisesti kiinni (veitsen reunalla). Pistele tai tee viiltoja pasteijoiden pintaan. Tai tee nyyttejä nostaen kulmat ylös nipistäen nuo kulmat oikein hyvin kiinni yhteen tai tee pasteijoista "kukkia" tehden joka kulmaan viillot ja nostaen kulmat keskelle ylös suppuun.

Voitele munalla ja paista 225 asteisen uunin alimmalla tasolla 15-20 minuuttia.

Suklaakeksit

15 annosta | Valmistusaika 30-60 min

150 g	margariinia
2 dl	sokeria
1 tl	vanilliinisokeria
3 dl	vehnäjauhoja
1 tl	leivinjauhetta
1 kpl	kananmuna
100 g	suklaata

Vaahdota rasva ja sokeri.

Sekoita jauhot ja leivinjauhe ja lisää rasva-sokeriseokseen.

Lisää kananmuna.

Rouhi suklaa ja lisää taikinaan.

Nostele lusikalla taikinasta pieniä kekoja pellille. Keksit leviävät paistettaessa, joten jätä tarpeeksi väliä. Paista 175 asteessa noin 15 minuuttia.

Kääretorttu

12 annosta | Valmistusaika 15-30 min

4 kpl	kananmunia
1 ½ dl	sokeria
1 dl	vehnäjauhoja
¾ dl	perunajauhoja
1 tl	leivinjauhetta
Täyte:	
2 dl	hilloa, sosetta tai survottuja marjoja

Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Sekoita vehnäjauhot, perunajauhot ja leivinjauhe keskenään. Vuoraa reunallinen uunipelti paperilla.

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää jauhoseos kaapimella sekoittaen. Tasaisemman lopputuloksen saat siivilöimällä. Levitä taikina pellille ja paista torttua uunin keskitasossa 6-8 minuuttia.

Ripottele pellin mittaiselle leivinpaperille vähän sokeria ja kumoa torttu sille. Irrota alustana ollut leivinpaperi.

Levitä täyte torttulevylle ja kääri se rullalle paperin avulla. Kääri alku tiukkaan sormilla painellen ja jätä saumakohta piiloon. Anna tortun jäähtyä paperiin käärittynä. Leikkaa kääretorttu viipaleiksi tarjoilua varten.

Pizza

Valmistusaika 30-60 min

25 g	tuorehiivaa (kuivahiiva käy myös)
2 dl	vettä
1 tl	suolaa
3 rkl	öljyä
5 dl	vehnäjauhoja

Sekoita hiiva kädenlämpöiseen veteen, lisää suola ja öljy.

Sekoita vehnäjauhot joukkoon ja tarvittaessa enemmän kuin (5dl) niin että taikina ei jää sormiin kiinni.

Kohota taikinaa kulhossa liinan alla n. 30 min.

Kaulitse, täytä ja paista 225 asteisessa uunissa n. 20 min.

(Täytteet oman mielen mukaan).

Kanawokki

- 1 pkt Fileesuikale maustamaton 250 g
- 2 rkl öljyä
- suolaa
- mustapippuria myllystä
- 150 g sokeriherneenpalkoja
- 1 keltainen paprika paloiteltuna
- 1-2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
- ½ kesäkurpitsa
- 2 kesäsipulia varsineen silputtuna
- 2 rkl soijakastiketta
- minttua tai korianteria

Kuumenna öljy pannulla, lisää fileesuikaleet ja paista ne kauttaaltaan. Mausta suikaleet suolalla ja mustapippurilla. Lisää pannulle myös sokeriherneenpalot, paloiteltu paprika ja hienonnetut valkosipulinkynnet. Vedä kesäkurpitsasta juustohöylällä leveitä suikaleita ja lisää ne muiden ainesten joukkoon yhdessä silputun kesäsipulin kanssa. Kääntele wokkia hetki kovalla lämmöllä ja mausta sitten soijakastikkeella. Koristele annos vielä mintulla tai korianterilla. Tarjoa wokin seurana riisiä.

Muffinssit

18 kpl

- 50 g Meijerivoita
- 3 kananmunaa
- 2 dl hienoa sokeria
- 1 dl kevytmaitoa
- 4 dl vehnäjauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- Maun mukaan:
    - 100 g suklaarouhetta
    - 4 dl marjoja, esim. vadelmia tai mustikoita
    - 100 g tummaa tai valkoista suklaata rouhittuna

Lämmitä uuni 225-asteiseksi. Pane paperimuotit pellille tai voitele muffinssivuoka kevyesti. Sulata voi. Vispaa kananmunat ja sokeri kuohkeaksi, lisää sitten maito sekä voi. Sekoita leivinjauhe vehnäjauhoihin ja lisää ne taikinaan. Lisää tässä vaiheessa suklaa, marjat, hedelmät, karkit... vain mielikuvitus on rajana! Levitä taikina nokareina muotteihin. Paista isoja muffinsseja uunin keskitasolla n. 20 tai keskikokoisia n. 12 minuuttia. Anna muffinssien jäähtyä. Juuri ennen tarjoilua siivilöi päälle tomusokeria tai sekoita tomusokeria vesitilkkaan ja levitä kuorrute muffinssien päälle. Koristele marjoilla tai nonparelleilla.

Letut

- 3 munaa
- 6 dl kevytmaitoa
- 3 dl vehnäjauhoja
- 1 rkl sokeria
- 1 tl suolaa
- Paistamiseen voita

Vatkaa munien rakenne rikki kulhossa. Lisää taikinaan muut aineet ja vatkaa tasaiseksi. Paista taikinasta ohukaisia rasvassa pannulla.

Täytekakku

24-26 cm kakkuvuoka (n. 2,5 l)

- 2dl sokeria
- 4 munaa
- 2dl vehnäjauhoja
- 1tl leivinjauhetta
- Leivitykseen margariinia tai voita sekä korppujauhoja

Voitele kakkuvuoka rasvalla ja leivitä pinta korppujauhoilla. Vatkaa sokeri ja munat kuohkeaksi, valkoiseksi vaahdoksi kulhossa. Sekoita leivinjauhe ja karkeat vehnäjauhot keskenään ja lisää ne taikinaan siivilän läpi.

Sekoita taikina nopeasti tasaiseksi. Kaada taikina vuokaan ja paista 200-asteisen uunin alatasolla 20-30 min riippuen vuoan laakeudesta.