

Suolaista leivontaa

Mantelileipä

- 50 g voita
- 3 kpl kananmunaa
- 200 g mantelijauhetta
- 1 dl maitoa
- 0.5 tl Psylliumjauhetta
- 0.5 tl suolaa
- 1 tl seesaminsiemeniä
- 1 tl leivinjauhetta

Sekoita psyllium maidon joukkoon ja anna turvota 10min.

Sulata voi ja lisää maito sen joukkoon.

Lisää kananmunat vatkaten ja lisää mantelijauhe ja suola (leivinjauhe).

Levitä leivinpaperille.

Ripottele päälle seesaminsiemeniä.

Paista 225C asteisessa uunissa noin 10-15min tai kunnes vaaleanruskeaa päältä.

PS: Voit myös tehdä ”jauhoseoksen” jauhamalla erilaisia siemeniä ja halutessa lisätä sekaan pari rkl pellavansiemenrouhetta tai gluteenittomia täysjyväjauhoja (esim. hirssi/ tattari/ quinoa)

Suolaista leivontaa

Porkkanaleipä

- 3 dl laktoositonta maitoa
- 30 g hiivaa
- 1 rkl psylliumkuorijauhetta
- 1 tl suolaa
- 1-2 muna
- 2 dl porkkanaraastetta
- 1,5 dl tattarijauhoja
- 5 dl luontaisesti gluteenitonta jauhoseosta

Liuota hiiva haaleaan maitoon, lisää psylliumkuorijauhe ja anna turvota 10 minuuttia..

Lisää suola, muna ja raaste. Sekoita jauhot keskenään ja lisää taikinaan.

Vatkaa sähkövatkaimella 5 minuuttia.

Kaada taikina hyvin voideltuun n. 1,5 litran vuokaan.

Peitä liinalla ja anna kohota lämpimässä paikassa lähes kaksinkertaiseksi.

Paista 200 asteessa noin 30 minuuttia.

Suolaista leivontaa

Tattaririeska (munaton)

- 3 dl tattarihiutaleita
- 0,5 tl suolaa
- 2 dl hedelmäsosetta (esim. Piltti) tai vettä
- 30 g voita

Sekoita ainekset ja anna turvota kunnes uuni lämpiää 250 asteeseen (10-15 minuuttia). Taputtele taikina voidellulle leivinpaperille isoksi pyöreäksi rieskaksi ja jaa se sektoreihin taikinapyörällä tai veitsellä.

Paista n. 15 minuuttia uunin keskitasolla, kunnes pinta saa vähän väriä.
Nauti heti.



Suolaista leivontaa

Perus pizzapohja

n. pellillinen, ohut pohjainen

- **250 g maitorahkaa**
- **1 pussi juustoraastetta**
- **2 kananmunaa**
- **½ dl tattarijauhoa**
- **½ dl mantelijauhoa**
- **1 tl leivinjauhetta**
- **(2 rkl täysjyväjauhoja tai ruisjauhoja)**

Sekoita kaikki ainekset keskenään ohjeen mukaisessa järjestyksessä.
Levitä ohueksi levyksi pellille leivinpaperin päälle.

Paista 200 asteessa n. 10 min.

Lisää tomaattikastike /tomaattipyrettä + muut täytteet
(esim. tonnikala, punasipuli, feta) ja laita takaisin uuniin vielä 10-15 min.



Suolaista leivontaa

Pizzan pohja nro 2.

- 1 dl vettä
- 15 g hiivaa
- 1/2 tl suolaa
- 2,5 dl luontaisesti gluteenitonta jauhoseosta
- (vajaa 1 tl ksantaania tai psylliumia)
- 1 rkl öljyä

Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen.

Lisää suola, jauhot, ksantaani ja öljy.

Taikina on melko pehmeää.

Paista pyöreässä alumiinivuoassa 225 asteessa noin 20 minuuttia.

Täytteeksi sopivat tavanomaiset pizzan täytteet.

Suolaista leivontaa

Munapiirakka

8 annosta; 26 cm halkaisia piirakkavuoka

- **8 luomu kananmunaa**
- **2 dl kermaa**

Täyte-ehdotuksia:

- **tonnikalaa; katkarapuja; kinkkua**
- **fetajuustoa; homejuustoa**
- **juustoraastetta**
- **sipulia**
- **oliiveja**
- **tomaattia**
- **paprikaa**

Täytteeksi käy mitä haluat ja mitä kaapista löytyy.

Voitele vuoka.

Vatkaa munat ja kerma. Jos käytät tonnikalaa lisää se myös joukkoon.

Kaada seos vuokaan.

Pilko muut aineet.

Ripottele osa juustoraasteesta pohjalle samoin jos käytät muuta juustoa.

Päälle muut ainekset ja vielä

lopuksi loput juustoraasteesta sekä muusta juustosta.

Lisää tarvittaessa mausteita; ei tosin välttämättä tarvitse.

Paista n. 20 min (kunnes saanut hyvän värin), 180 asteessa.

Suolaista leivontaa

Feta-pinaattipiirakka

4 annosta

Pohja:

- **60 g voisulaa**
- **2 dl mantelijauhoa**
- **3 dl juustoraastetta esim. emmental**

Täyte:

- **250 g fetajuustoa => kuutio**
- **150 g pakastepinaattia**
- **2 luomu kananmunaa**
- **2 dl kermaa**
- **2 valkosipulinkynttä**

Pinnalle:

- **1 dl juustoraastetta**

Sekoita sulatettuun voihiin juustoraaste & jauhot.
Painele taikina piirakkavuokaan (24 cm halkaisija).

Paista 175 C, n. 10 min.

Sulata pinaatti & sekoika kaikki täytteen aineet keskenään.
Kaada vuokaan ja ripottele pinnalle juustoraaste.

Paista 225 C:ssa, n. 20 min tai kunnes pinta on ruskistunut kauniisti.

Käytä samaa piirakkapohjaa ja vaihtelevia täytteitä

Suolaista leivontaa

Pähkinäinen tattarileipä (2 kpl)

- 5 dl vettä tai laktoositonta maitoa
- 0,5 dl perunajauhoja
- 1 rkl psylliumkuorijauhetta
- 1 pussi kuivahiivaa tai 25 g hiivaa
- 2 dl tattarijauhoja
- 1-2 tl suolaa
- 2 rkl siirappia
- 2 rkl öljyä
- 1 dl tattarijauhoja
- 0,5 dl manteli- tai pähkinärouhetta
- noin 4 dl luontaisesti gluteenitonta jauhoa

Sekoita kylmään veteen tai maitoon perunajauhot.

Kuumenna sekoittaen kunnes kiisseli kiehahtaa.

Anna sen jäähtyä kädenlämpöiseksi.

Lisää seokseen psylliumkuorijauhe ja anna turvota 10 minuuttia.

Lisää hiiva vesitilkkaan liuotettuna ja 2 dl tattarijauhoja.

Jos käytät kuivahiivaa, sekoita se jauhoihin.

Anna taikinan olla 20 - 30 minuuttia liinalla peitettynä.

Lisää suola, siirappi, öljy, tattarijauhot ja manteli- tai pähkinärouhe.

Sekoita joukkoon lopuksi luontaisesti gluteenittomia jauhoja ja alusta taikina.

Leivo leiviksi ja kohota leivinpaperilla.

Voitele leivän pinta voilla, öljyllä tai munalla ja sirottele pinnalle

auringonkukansiemeniä tai tattarirouhetta.

Paista 200 asteessa noin 20 minuuttia.

Suolaista leivontaa

Pannukakkuleipä

- 5-7 dl veteen keitettyä täysjyväriisipuuroa
- 1 muna (tai valkuainen)
- 1 porkkana raastettuna
- 1 rkl kuorittuja seesaminsiemeniä
- 1 dl maissijauhoja
- 1 dl luontaisesti gluteenitonta jauhoseosta
- 1 rkl öljyä
- 1/2 tl suolaa
- 1 tl ksantaania = gluteeniton sitko (tai psylliumia)

Sekoita kaikki aineet tasaiseksi taikinaksi.

Lisää tarpeen mukaan vettä tai jauhoja.

Anna taikinan vetäytyä 10 minuuttia.

Levitä taikina lastalla voidellulle leivinpaperille.

Paista 225 asteessa 25 - 30 minuuttia.

Leipä on herkullisimmillaan lämpöisenä.

Suolaista leivontaa

Myllyn tattaririeskat

n. 12 kpl

- **6 dl tattarihiutaleita**
- **1 tl suolaa**
- **1 tl ruokasoodaa**
- **4 dl maustamatonta jogurttia tai piimää**
- **2 dl porkkanaraastetta tai juustoraastetta**
- **½ dl voisulaa**

Sekoita kaikki aineet keskenään.

Lusikoi taikinanokareita pellille leivinpaperin päälle =>
tasoita ohuiksi rieskoiksi lusikalla.

Ripottele hiutaleita pinnalle.

Paista 250 asteessa, keskitasolla, 15-20 min. (kunnes kauniin värisiä)

Suolaista leivontaa

Juustosämpylät

- **2 kananmunaa**
- **2 rkl maitorahkaa tai turkkilaista/kreikkalaista jogurttia**
- **2 tl leivinjauhetta**
- **1 ½ dl mantelijauhoa**
- **3 rkl pelavansiemenrouhetta**
- **1 rkl seesaminsiemeniä**
- **150 g juustoraastetta**

Vatkaa munat ja lisää rahka/jogurtti.
Yhdistä kuiva-aineet & lisää sekaan.
Lisää lopuksi juusto.

Laita vasta nyt uuni päälle (225 asteeseen).
Tee pellille n. 5-6 pyöreää sämpylää ja anna kohota sen aikaa kun uuni lämpenee.

Paista reilut 10 min. (tai kauniin ruskeiksi).

Suolaista leivontaa

Pienet kinkkupiiraat

n. 10 kpl

- **3-4 kananmunaa**
- **loraus kermaa**
- **pieni pussillinen juustoraastetta**
- **n. 300 g kinkkukuutioita**
- **1 punainen paprika**
- **1 rkl tattarijauhoa**
- **riippaus suolaa**
- **mustapippuria**
- **mausteita maun mukaan**

Vatkaa kananmunat haarukalla.

Kuutio paprika.

Sekoita kaikki aineet keskenään ja lusikoi muffinsivuokiin.

Muffinsit kannattaa laittaa vieri viereen, koska leviävät uunissa aika helposti => näin tukevat toisiaan.

Paista 200 asteessa kunnes saavat väriä pintaan.

Suolaista leivontaa

Lohi-parsapiirakka

Pohja:

- **2 dl luontaisesti gluteenittomia jauhoja**
- **(1 tl ksantaania tai psylliumia)**
- **1 kananmuna**
- **100 g maustamatonta tuorejuustoa**

Täyte:

- **1 tlk (330 g) vihreää parsaa**
- **1 tlk (213 g) Pirkka-säilykelohta tai kylmäsavulohta**
- **0,5 tlk (100 g) aurinkokuivattuja tomaatteja**
- **1 rkl aurinkokuivattujen tomaattien öljyä**
- **15-20 cm purjoa**
- **100 g yritti-pipurituorejuustoa**
- **1 dl maitoa**
- **2 kananmunaa**

Yhdistä jauhot, kananmuna ja tuorejuusto ja sekoita tasaiseksi taikinaksi käsin tai monitoimikoneessa.

Levitä taikina voidellun piirakkavuoan (28 cm) pohjalle ja reunoille.

Esipaista pohjaa 10 minuuttia ennen täytteiden lisäämistä 225-asteisessa uunissa.

Halkaise ja huuhto purjo ja suikaloi se sekä kuullota voissa.

Poista lohesta nahka ja ruodot, jos käytät purkkilohta.

Levitä lohi ja purjo piirakkapohjalle ja asettele parsatangot säteittäin piirakan päälle.

Viipaloi aurinkokuivatut tomaatit ja lisää ne piirakan päälle.

Sekoita tuorejuusto ja maito tasaiseksi seokseksi ja lisää siihen kananmunat.

Kaada seos piirakan päälle.

Paista uunin alatasolla 25 - 30 minuuttia.

Makeaa leivontaa

Ohukaiset (krepit)

- **3 dl maitoa (laktoositonta)**
- **vajaa 1 rkl psylliumkuorijauhetta**
- **2 munaa**
- **2 dl luontaisesti gluteenitonta jauhoseosta**
- **suolaa**
- **1 rkl voita**

Sekoita kaikki aineet yhteen tasaiseksi taikinaksi.

Anna turvota 10 - 20 minuuttia. Paista pannulla ohukaisia.

Tarjoa marjasoseen tai hillon ja jäätelön (tarvittaessa tofujäätelön) tai kermavaahdon kera.

Makeaa leivontaa

Rahkainen torttupohja (munaton)

- 0,5 tlk (125 g) maitorahkaa
- (2 tl psylliumkuorijauhetta)
- 125 g voita
- 2,5 dl luontaisesti gluteenitonta jauhoa
- 1 tl leivinjauhetta

Sekoita maitorahka pehmeään rasvaan ja lisää psylliumkuorijauhe. Anna turvota 10 minuuttia. Lisää jauhot, joihin olet sekoittanut leivinjauheen. Sekoita hyvin ja jäähdytä.

Taputtele taikina jauhotetuin käsin voideltuun vuokaan.

Jos haluat pellilisen piirakkaa, tee kaksinkertainen annos.

Jos laitat paljon täytettä, esipaista pohjaa 10 - 15 minuuttia ennen täytteiden lisäämistä, koska gluteenittomat jauhot eivät kypsy yhtä nopeasti kuin esim. vehnäjauhot, ja piirakkapohja saattaa helposti jäädä raaaksi.

Täytä suolaisella tai makealla täytteellä.

Makeaa leivontaa

Täytekakkupohja

- 5 muna
- 2 dl sokeria
- 1 dl luontaisesti gluteenitonta jauhoseosta
- 1 dl perunajauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 tl vaniljasokeria

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi.

Sekoita kuvat aineet keskenään.

Lisää ne siivilän läpi varovaisesti taikinaan ja sekoita.

Paista isossa voidellussa ja jauhotetussa vuoassa noin 30 minuuttia 200 asteessa

Vihje:

Jos haluat tumman kakkupohjan, korvaa 2 rkl perunajauhoja kaakaojauheella.



Makeaa leivontaa

Mokkaneliöt, uunipellillinen

- 150 g voita
- 2 munaa
- 3 dl sokeria
- 3,5 dl luontaisesti gluteenittomia jauhoja (tarkista, etteivät sisällä maitoa)
- 1 tl ksantaania tai psylliumia
- 3 rkl kaakaojauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- 2 tl vanilliinisokeria
- 3 tl pikakahvijauhetta
- 1,5 dl tuoremehua

Kuorrutus:

- 50 g voita
- 3,5 dl tomusokeria
- 2 tl pikakahvijauhetta
- 2 rkl kaakaojauhoa, 0,5 dl vettä

Koristeluun:

- tummaa maidotonta suklaata lastuina tai kookoshiutaleita

Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.

Sulata voi. Vaahdota munat ja sokeri.

Sekoita kuivat aineet keskenään.

Lisää vaahtoon jauhoseos, jäähtynyt voi ja maito vuorotellen varovasti sekoittaen.

Levitä taikina neliön muotoiseksi levyksi (noin 30 cm x 30 cm) leivinpaperin päälle uunipannulle.

Paista uunin keskitasossa noin 15 - 20 minuuttia. Anna jäähtyä.

Sulata voi ja sekoita joukkoon muut kuorrutuksen aineet.

Kuumenna kiehuvaiksi samalla hyvin sekoittaen.

Levitä kuorrutus jäähtyneen piirakan päälle.

Leikkaa neliöiksi ja koristele suklaalastuilla.

Makeaa leivontaa

Marjapiirakka

Pohja:

- **0,5 l vähälaktoosista piimää**
- **150 g sulatettua voita**
- **2 dl sokeria**
- **1 tl vaniljasokeria**
- **3 dl tattarijauhoja**
- **3 dl luontaisesti gluteenittomia jauhoja**
- **1 tl ksantaania tai psylliumia**
- **1 tl soodaa**

Täyte:

- **1 l marjoja, raparperinpaloja tai omenaviipaleita**
- **2 rkl tai maun mukaan sokeria**
- **(kanelia raparperin ja omenien kanssa)**

Sekoita piimään rasva sekä muut aineet, jotka on sekoitettu keskenään.

Levitä taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipannulle ja lisää marjat tai hedelmät päälle.

Ripottele päälle sokeria marjojen tai hedelmien happamuuden mukaan, ja kanelia omenien tai raparperien päälle.

Paista 225 asteessa puolisen tuntia.

Piirakan kanssa voit tarjota vaniljakastiketta tai jäätelöä.

Makeaa leivontaa

Pannukakku

- **4 dl luontaisesti gluteenittomia jauhoja**
- **1 - 1,5 dl sokeria**
- **1 tl leivinjauhetta**
- **1 tl suolaa**
- **1 tl vaniljasokeria**
- **8 dl maitoa (laktoositonta tai vähälaktoosista)**
- **reilu 1 rkl psylliumkuorijauhetta**
- **2 munaa**
- **100 g voita tai kookosöljyä**

Sekoita kulhossa kuivat aineet ja lisää sekaan maito ja munat ja lopuksi sulatettu rasva. Anna turvota 10 minuuttia.

Kaada taikina leivinpaperilla peitetylle uunipellille ja paista 200 - 225 asteessa noin 40 minuuttia tai kunnes pinta on kauniin ruskea.

Voit halutessasi muunnella pannukakkua ja lisätä päälle runsaasti ohueksi leikattuja omenaviipaleita sekä kanelia ja sokeria.

Tai voit myös kuutioida omenat pieniksi ja sekoittaa taikinaan.

Tarjoa pannukakku tällöin vaniljakastikkeen tai jäätelön kera.

Makeaa leivontaa

Omenapiirakka (maidoton)

- 3 kananmunaa
- 3 dl sokeria
- 4 dl luontaisesti gluteenittomia jauhoja (tarkista, ettei sisällä maitoa)
- (1 tl ksantaania)
- 2 tl leivinjauhetta
- 1 tl vaniljasokeria
- 1 dl vettä
- 100 g sulatettua voita

Täyte:

- **omenaviipaleita, sokeria, kanelia**

Vaahdota kananmunat ja sokeri.

Sulata rasva ja lisää siihen vesi.

Sekoita leivinjauhe, vaniljasokeri ja jauhot keskenään.

Lisää vuorotellen rasva- ja jauhoseosta munavaahtoon.

Levitä taikina voideltuun isoon vuokaan.

Leikkaa omenat kuorineen (kotimaiset) noin puolen sentin viipaleiksi ja lada taikinan päälle.

Ripottele sokeria ja kanelia päälle.

Paista 200 asteessa noin 30 minuuttia.

Seulo kylmän piirakan päälle tomusokeria.

Makeaa leivontaa

Taatelikakku ilman kananmunaa

- 1 pkt kivettömiä taateleita
- 1 dl vettä
- 150 voita
- 4 dl luontaisesti gluteenittomia jauhoja
- (1 tl ksantaania)
- 2 dl fariinisokeria
- 1 tl kanelia
- 1 tl neilikkaa
- 2 tl soodaa
- 2 dl laktoositonta kermaviiliä

Paloittele taatelit ja keitä niitä vedessä, kunnes ne pehmenevät.

Lisää kuumaan seokseen voi. Sekoita jauhoihin fariinisokerit ja mausteet.

Lisää taateliseoksenjauhoseos ja kermaviili.

Kaada taikina voideltuun ja luontaisesti gluteenittomilla jauhoilla jauhotettuun kakkuvuokaan.

Paista 175 asteessa noin tunti.

Makeaa leivontaa

Korvapuustit

- **2,5 dl laktoositonta maitoa tai vettä tai omenatuoremehua tai juomavalmista soijamaitoa**
- **25 g hiivaa**
- **1 rkl psylliumkuorijauhetta**
- **1 muna tai 3/4 dl maitorahkaa (laktoositonta)**
- **1 dl sokeria tai 0,5 dl vaaleaa siirappia**
- **3/4 tl suolaa**
- **2 tl kaardemummaa**
- **75 g voita tai 5 rkl öljyä**
- **4,5 - 5,5 dl luontaisesti gluteenitonta jauhoseosta (tarkista, ettei sisällä maitoa, jos haluat maidottomana)**

Täyte:

- **1. Sulatettua voita, sokeri-kaneliseosta**
- **2. Omenaraastetta ja kanelia tai omenasosetta**

Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon.

Sekoita joukkoon psylliumkuorijauhe ja anna turvota 20 minuuttia.

Lisää muna, sokeri, suola, kaardemumma, pehmeä voi ja jauhoista 3 dl.

Vatkaa taikinaa sähkövatkaimella tai yleiskoneessa voimakkaasti noin 10 minuuttia.

Lisää loput jauhot ja vatkaa vielä muutama minuutti.

Taikina saa olla normaalia pullataikinaa löysempää.

Kaaviloi taikina suorakaiteen muotoiseksi levyksi

(helpoiten se käy leivinpaperin päällä).

Sivele levy sulatetulla voilla ja ripottele päälle sokeri-kaneliseosta ja/tai omenaraastetta).

Kääri levy rullalle ja leikkaa kolmionmuotoisiksi paloiksi tai vinoiksi 3-4 cm:n levyisiksi viipaleiksi siten, että sauma jää pohjapuolelle.

Paina veitsellä syvennys leikkaussiivujen yhtymäkohtaan.

Nosta korvapuustit leivinpaperin päälle ja anna kohota liinan alla noin 60 minuuttia.

Voitele korvapuustit munalla ja ripottele pinnalle raesokeria.

Paista 225 asteessa 8 - 12 minuuttia.