

Leivotaan yhdessä -tapahtuman ohjeet:

1. Nopeat tattarisämpylät
2. Sämpylät/Peltileipä
3. Hunajaiset kauraleivät
4. Kaurasämpylät
5. Pullataikina
 - a. pikkupullat
 - b. voisilmäpullat
 - c. rahkapullat
6. Mustikkapiirakka pullataikinapohjalla

Ohjeissa, joissa ei ole kerrottu jauhojen merkkiä/valmistajaa, on käytetty jauhoseosta, joka ei sisällä psyllimia, ksantaania eikä kauraa tai vehnätärkkelystä.

1. NOPEAT TATTARISÄMPYLÄT 15 kpl

5 dl vettä tai muuta nestettä

50 g hiivaa

1 kananmuna

½ tl suolaa

2 dl tattarihiutaleita

2 rkl pellavansiemenrouhetta

3 dl gluteenitonta karkeaa jauhoseosta

5–6 dl gluteenitonta hienoa jauhoseosta

½ dl (50 g) sulatettua margariinia tai juoksevaa margariinia

Voiteluun: kananmunaa/maitoa/soijajugurttia

Pinnalle: tattarihiutaleita, seesaminsiemeniä, chiansiemeniä ym.



1. Laita uuni kuumentamaan 225 asteeseen
2. Liuota hiiva kädenlämpöiseen nesteeseen.
3. Lisää joukkoon muut aineet ja vatkaa taikinaa muutama minuutti yleiskoneessa tai sähkövatkaimella. Taikina jää löysäksi.
4. Nostelee lusikoiden avulla taikinakekoja leivinpaperin päälle pellille. Muotoile sämpylöiksi veten kastetuin käsin.
5. Kohota sämpylöitä 15 minuuttia.
6. Voitele ja ripottele pinnalle tattarihiutaleita tai siemeniä ym.
7. Paista 225-asteisessa uunissa 15 minuuttia. (Huom! Paistoaika on aina ohjeellinen. Älä koskaan luota paistamisessa vain aikaan, vaan pidä kypsymistä silmällä).
8. Nosta kypsät sämpylät heti pois pelliltä rutilän päälle, leipäkoriin tai lautaselle ja peitä puhtaalla leivinliinalla.

Vinkit! Voit korvata tattarihiutaleen samalla määrällä gluteenittomia kaurahiutaleita.

Nesteenä voi veden sijaan käyttää maitoa, piimää tai esimerkiksi gluteenitonta kaurajuomaa tai kotikaljaa.

2. SÄMPYLÄT/PELTILEIPÄ

- 5 dl vettä, maitoa, piimää ym. nestettä
- 1 rkl psylliuminkuorijauhetta
- 2 rkl perunakuitua eli Pofiberiä (tai perunahiutaleita)
- 50 g tuorehiivaa
- 1 tl suolaa
- (1 tl kuminaa, fenkolia tai kuivattua oreganoa)
- ½ dl juoksevaa margariinia
- 6–7 dl karkeaa gluteenitonta jauhoseosta



1. Laita uuni kuumenemaan. Levitä uunipellille leivinpaperi valmiiksi.
2. Mittaa kulhoon neste ja murena joukkoon hiiva. Sekoita, kunnes hiiva on liettynyt nesteeseen. Lisää joukkoon psyllium ja perunakuitu. Sekoita ja jätä turpoamaan 10 minuutiksi niin, että seos muuttuu hyytelömäiseksi.
3. Sekoita joukkoon suola, margariini ja halutessasi kuminaa tai muuta maustetta sekä noin puolet jauhoseoksesta.
4. Vatkaa taikinaa sähkövatkaimella tai yleiskoneessa muutaman minuutin ajan.
5. Lisää loput jauhot joukkoon useassa erässä (noin 1 dl kerrallaan) ja sekoita taikina jauholisäysten välissä tasaiseksi. Tässä kohtaa sähkövatkain kannattaa vaihtaa nuolijaan, kauhaan tai muuhun sekoitusvälineeseen. Loppuvaiheessa voit myös kaataa taikinan jauhotetulle pöydälle ja vaivata siihen käsin loput jauhot.
6. Älä lisää kaikkea jauhoa taikinaan, jos näyttää, että taikina ei koko jauhomäärää tarvitse.
7. Taikinan rakenne on sopiva, kun se on melko kiinteää eikä tartu käsiin.

Muotoilu sämpylöiksi:

8. Muotoile taikinasta pöydällä pötkö ja jaa se 16 osaan. Pyöritä palat soikeiksi sämpylöiksi ja nosta pellille leivinpaperin päälle.
9. Peitä leivinliinalla ja anna kohota lämpimässä paikassa 20–30 minuuttia. Huom! Kohotusaika riippuu taikinan ja kohotuspaikan lämpötilasta.
10. Paista uunissa 225 asteessa keskitasolla 10–12 minuuttia. (Huom! Aika on ohjeellinen, älä koskaan luota paistamisessa vain aikaan, vaan pidä kypsymistä silmällä).
11. Nosta kypsät sämpylät heti pois pelliltä leipäkoriin tai lautaselle ja peitä puhtaalla leivinliinalla. Vinkki: Sämpylän kypsyiden voit tarkistaa sämpylän pohjasta

Muotoilu peltileiväksi:

12. Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle pellille. Painele taikina 1–1 ½ cm:n paksuiseksi levyksi. Käytä apuna gluteenitonta jauhoa tai öljyä, jos tuntuu että taikina tarttuu käsiin. Kohota liinan alla 30 minuuttia.
13. Tee kohonneen taikinan pintaan ohuet viillot taikinapyörällä tai terävällä veitsellä.
14. Paista uunin keskiosassa 200 asteessa 18–20 min. Taita peltileipä paloiksi. Nauti sämpylöiden tapaan

HUOM! Voit halutessasi voidella kohonneet sämpylät ja peltileivän esimerkiksi siirappivedellä (½ dl lämmintä vettä + ½ dl siirappia) ja koristella hiutaleilla, seesaminsiemeneillä ym. ennen kuin laitat ne uuniin.

Perunakuitu on perunasta valmistettu kuituvalmiste, jota myydään nimellä Pofiber (Semper). Se antaa leivonnaisille mehevyyttä ja parantaa säilyvyyttä. perunakuitua voi käyttää myös kakkuvuonan jauhottamiseen, lihan tai kalan panerointiin, mureketaikinaan jne. korppujauhon tilalle.

3. HUNAJAISET KAURALEIVÄT (2 kpl)

4 dl maitoa
25 g hiivaa
2 tl psylliumkuorijauhetta
½ tl suolaa
2 rkl hunajaa
2 dl gluteenittomia kaurahiutaleita
6 dl hienoa gluteenitonta jauhoseosta
½ dl juoksevaa margariinia
Voiteluun: kananmunaa tai maitoa
Pinnalle: kaurahiutaleita



1. Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen ja levitä pellille leivinpaperi.
2. Liuota hiiva huoneenlämpöiseen maitoon.
3. Sekoita psylliumkuorijauhe joukkoon ja anna turvota 10 minuuttia.
4. Sekoita joukkoon suola, hunaja, kaurahiutaleet ja jauhoseos.
5. Lisää viimeiseksi juokseva margariini ja sekoita taikina tasaiseksi.
6. Nostelee taikina kahdeksi keoksi leivinpaperin päälle pellille. Muotoile keot kahdeksi pyöreäksi leiväksi ja taputtele tasaisiksi jauhotetuilla käsillä. Tee leipiä keskelle reiät esimerkiksi lasin avulla.
7. Peitä leivät leivinliinalla ja kohota leipiä 20 minuuttia liinan alla.
8. Voitele leivät ja ripottele pinnalle kaurahiutaleita. Paista 225-asteisessä uunissa 20–30 minuuttia.
Vinkki: Voit vaihtaa kaurahiutaleet samaan määrään tattarihiutaleita

4. KAURASÄMPYLÄT 12-14 kpl

6 dl vettä
25 g hiivaa
1 rkl siirappia
½ tl suolaa
½ dl juoksevaa margariinia
1 pss Myllärin Gluteenitonta Sämpyläjauhoa (500 g)



1. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.
2. Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen, lisää siirappi, suola ja juokseva margariini.
3. Lisää jauhoseos parissa erässä. Sekoita hyvin ja anna turvota 5 minuuttia.
4. Vaivaa taikinaa n. 5 minuuttia sähkövatkaimen taikinakoukuilla tai yleiskoneessa.
5. Kaada taikina jauhotetulle pöydälle ja pyöritä tangoksi gluteenitonta jauhoa käyttäen.
6. Leikkaa 12–14 palaa ja nosta palat leikkuupinta ylöspäin pellille.
7. Kohota peittelemättä 20 minuuttia.
8. Paista 225 asteessa 15–20 minuuttia. Anna jäähtyä ennen tarjoamista.

HUOM! Tämä jauhoseos sisältää itsessään psylliumia! Huomioi tämä, jos käytät jauhoa, johonkin toiseen leivonnaiseen.

5. PERUSPULLATAIKINA 14 kpl pikkupullia

3 dl maitoa

2 tl psylliumkuorijauhetta

25 g hiivaa

1 muna

1 dl sokeria

1 tl suolaa

2 tl kardemummaa

6–7 dl hienoa gluteenitonta jauhoseosta (määrä riippuu jauhoista, lisää vähitellen)

75 g pehmeää voita tai margariinia

Voiteluun: kananmunaa, jota on ohennettu hiukan vedellä.



1. Liuota hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Sekoita joukkoon psyllium ja anna turvota 10 minuuttia.
2. Lisää kananmuna, sokeri, suola, kardemumma ja 4 dl gluteenitonta hienoa jauhoseosta.
3. Vatkaa taikina sähkövatkaimella tai yleiskoneessa muutama minuutti.
4. Sekoita loput jauhot vähitellen taikinaan. Taikina tarttuu helposti sähkövatkaimen, joten kannattaa tässä vaiheessa käyttää sekoittamiseen käsiä, isoa lusikkaa tai puuhaarukkaa.
5. Lisää lopuksi pehmeä, huoneenlämpöinen rasva. Sekoita tasaiseksi.
6. Anna taikinan levätä kulhossa noin viisi minuuttia ja tarkista tarvitaanko taikinaan lisää jauhoja.
7. Leivo taikinasta tanko hyvin jauhotetulla pöydällä ja jaa se 14 osaan.
8. Pyörittele palat pulliksi ja nosta leivinpaperilla vuoratulle pellille.
9. Kohota pullat leivinpaperin päällä pellillä leivinliinan alla 30 minuutin ajan.
10. Voitele pullat kananmunalla, jossa on vähän kylmää vettä seassa, sillä silloin se levittyy hyvin pullien päälle.
11. Ripottele pinnalle raesokeria.
12. Paista 225-asteisessa uunissa keskitasolla noin 10–15 minuuttia.

Tästä taikinasta syntyy voisokeripullat, korvapuustit, marja/rahkapiirakat, pitkot, pikkupullat ym.

Voisilmäpullat

1 annos peruspullataikinaa (kts. ohje yläpuolelta)

Täyte:

75 g pehmeää voita tai margariinia

½ dl hienoa sokeria

1 tl vaniljasokeria



1. Valmista taikina peruspullataikinaohjeen mukaan ja jaa taikina 14 osaan.
2. Pyörittele palat pulliksi jauhotetuina käsin ja kohota leivinpaperin päällä pellillä noin 20 min.
3. Yhdistä sokerit pehmeän rasvan joukkoon. Sekoita tasaiseksi ja laita seos jääkaappiin.
4. Paina sormella kohonneen pullan keskelle kolo pohjaan asti ja laita sinne nokare täytettä.
5. Voitele täytetyt pullat muna-vesiseoksella ja koristele sokerilla. Paista 225-asteisessä uunissa noin 10 minuuttia.

Rahkatäytepullat

1 annos peruspullataikinaa (katso ohje edellä)

Täyte:

1 prk rahkaa (200 g), myös vaniljarahka tai sitruunarahka käy

½ dl kermaa

1 muna

½ dl sokeria

2 tl vanilliinisokeria

Voiteluun:

1 muna

Huom! Voit lisätä lopun voitelumunan täytteen joukkoon, niin ei tule hävikkiä.



1. Valmista taikina peruspullaohjeen mukaan ja jaa taikina 14 osaan.
2. Pyörittele palat pulliksi ja anna kohota hyvin leivinpaperin päällä pellillä.
3. Sekoita täytteen aineet keskenään.
4. Paina kohonneisiin pullin syvennykset tasapohjaisella juomalasilla.
5. Voitele syvennyksien reunat munalla ja ripottele niille raesokeria.
6. Annostele syvennyksiin täytettä. Paista 225 asteisessa uunissa keskitasolla 10–15 minuuttia.

Vinkki: Voit lisätä täytteeseen rusinoita ja sitruunamehua, jos haluat (=Pääsiäispulla)

6. MUSTIKKAPIIRAKKA PULLAPOHJALLA

1 pkt pakastepullataikinaa tai

½ annosta peruspullataikinaa (kts erillinen ohje)

Täyte:

200–250 g (n. 5 dl) tuoreita tai pakastettuja mustikoita

½ dl hillosokeria

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen
2. Taputtele taikina jauhotetuin käsin piirakkavuolan pohjalle ja reunoille. Voit myös kaulia sen leivinpaperin päällä piirakkavuolan pohjan ja reunan kokoiseksi ja siirtää taikinan vuokaan. (Ø 27–30 cm tai 20 x 30 cm suorakaide)
3. Tarkista, että taikina peittää sekä vuolan pohjan että reunan. Jos taikinaa jää yli, leivo siitä ristikot piirakan pinnalle tai pyöritä pikkupulliksi.
4. Peitä pohjataikina leivinliinalla ja esimerkiksi tuorekelmulla. Anna kohota lämpimässä paikassa n. 30 minuuttia.
5. Voitele piirakan reuna munalla ja pistele pohja haarukalla.
6. Sekoita kulhossa mustikoiden joukkoon hillosokeri ja levitä marjat tasaisesti pohjalle.
7. Paista piirakkaa 200 asteessa uunin alatasolla 15–20 minuuttia.
8. Anna piirakan jäähtyä, jolloin mustikkatäyte hyytyy. Leikkaa piirakka jäähtyneenä ja tarjoa sellaisenaan tai vaniljajäätelön kanssa.

Vinkki: On helpompaa leipoa koko annos pullataikinaa ja leipoa piirakkapohjasta yli jäävästä taikinasta pikkupullia

Vinkki 2: Jos haluat uunipellillisen piirakkaa, tarvitset siihen koko annoksen pullataikinaa tai 2 pakettia pakastepullataikinaa sekä kaksinkertaisen määrän täytettä.

