

Tuulahdus Provençen kukkuloilta

Tomaattiaurinko kätkee sisäänsä juustoa, sinappia ja basilikaa. Piirakka maistuu hyvältä myös samankokoisista ja -värisistä tomaateista tehtynä.

► Katso Provençen tomaattipiirakan resepti sivulta 56.



YSTÄVIEN KESKEN

Mikä olisikoan ihanampaa kuin suolainen piirakka jaettavaksi hyvässä seurassa?

TEKSTI KATI POHJA KUVAT TIMO PYYKKÖ



VINKKI

Jos lipstikka ei ole sinulle tuttu, aloita sen omintakeiseen makuun totuttelu pienellä määrällä. Tuoretta lipstikkaa myydään kaupoista ruukkuyrttinä.

Tanakka tyyppi

Kuumaan veteen valmistettavasta piirakkataikinasta tulee englantilais-tyyppinen korkea ja tanakka piirakka, joka pitää muotonsa. Taikina on lisäksi helppo työstettävä ja hyvänmakuinen.

► Katso bataatti-kukkakaalipiirakan resepti sivulta 58.

Pinaattiset puolikuut

Kylmästä lämpimään!
Pakastepizzataikinasta ja
pakastetusta pinaatista
valmistat calzonepizzan
tyyppiset piiraat helposti.

► Katso pinaatticalzoneiden
resepti sivulta 56.

*Juustoisissa pinaattipiiraissa maistuu
myös oregano ja chilin puraisu.*

VINKKI

*Jos haluat
piirakkaan
autenttista Nizzan
makua, käytä
silakoiden sijaan
sardelleja.*

Nizzan pizza silakasta

Pissaladière on ranskalainen klassikkopirakka hiivataikinasta, sipulista sekä sardelleista ja oliiveista. Ilmasto- ja Itämeriystävällisen version teet käyttämällä silakkafileitä.

► Katso Itämeren pissaladièren resepti sivulta 58.

Pinaatticalzonet

8 kpl | 30 min + 2 t sulatus +
10 min paistaminen

600 g	pizzataikinaa (pakaste, esim. Fazer)
TÄYTE	
200 g	pinaattia (pakaste)
250 g	ricottajuustoa
1 dl	juustoraastetta (esim. emmental tai mozzarella)
½ dl	parmesanjuustoraastetta
1	muna
1 tl	tuoretta oreganoa hienonnettuna
1 tl	valkosipulijauhetta
1/2 tl	suolaa
1/4 tl	chilihiutaleita
1/4 tl	mustapippuria
VOITELUUN	
1	muna

1. Sulata pizzataikinat ja pinaatti pakkauksien ohjeiden mukaan.
2. Purista pinaatista ensin vesi pois. Sekoita kulhossa kaikki täytteen aineet keskenään.
3. Leikkaa taikinapallot kahteen osaan. Kauli jokainen pala pyöreäksi levyksi. Jaa täytettä taikinoille puolikuun muotoon ja taita toinen puoli täytteen päälle. Nipistele reunat kiinni, käytä tarvittaessa vettä apuna.
4. Voitele piiraat munalla ja tee halutessasi taikinoiden päälle viillot. Kypsennä piiraita 225-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia, tai kunnes ne ovat saaneet sopivasti väriä.

VINKKI

Muista ottaa pizzataikina pakastimesta ajoissa. Taikina saa sulaa huoneenlämmössä kaksi tuntia ennen piiraiden tekemistä.

Provencen tomaattipiirakka

12 annosta | 40 min + 30 min taikinan tekeytyminen + 45 min paistaminen

150 g	voita
3 dl	vehnä jauhoja
1–2 rkl	vettä
TÄYTE	
2 rkl	(täysjyvä)dijonsinappia
4 dl	juustoraastetta
1	muna
½ dl	maitoa
10	basilikanlehteä
½ tl	mustapippuria
½ tl	suolaa
n. 800 g	tomaatteja, eri värisiä ja kokoisia
MAUSTEÖLJY	
1–2	valkosipulinkynttä
½ dl	oliiviöljyä
VIIMEISTELYYN	
basilikanlehtiä	

1. Nypi voi vehnä jauhoihin, kunnes seos on murumaista. Lisää vesi ja sekoita nopeasti taikinaksi. Kääri taikina kelmuun ja siirrä jääkaappiin tekeytymään noin 30 minuutiksi.
2. Kauli taikina pyöreäksi levyksi ja siirrä kaulimen avulla noin \varnothing 27 cm kokoiseen piirakkavuokaan. Painele taikina vuolan pohjalle ja reunalle. Laita leivinpaperi taikinan päälle ja sen päälle kuivia herneitä tai papuja. Kypsennä piirakkapohjaa 200-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Anna jäähtyä hetki.
3. Sekoita täytteen aineet keskenään tomaatteja lukuun ottamatta. Viipaloi isot tomaatit ja leikkaa pienet kahtia.
4. Levitä juustotäyte esipaistetulle piirakkapohjalle. Nosta täytteen päälle tomaatit viereen leikkauspinta ylöspäin.
5. Kuori ja hienonna valkosipulit paistinpannulle. Kaada päälle öljy ja kuumenna hetki sekoitellen, kunnes sipuli on hiukan kuullottunut. Valuta valkosipuliöljy piirakan päälle.
6. Nosta piirakka uuniin ja jatka kypsentämistä 20–30 minuuttia, tai kunnes piirakka on saanut sopivasti väriä.
7. Anna piirakan jäähtyä ennen leikkaamista. Viimeistele valmis piirakka basilikanlehdillä.

Helppo texmex-piirakka

8 annosta | 40 min

250 g	härkäpapumuria (esim. Beanit Naku muru)
1 rkl	rypsiöljyä
380 g	papusekoitusta
28 g	tacomaustetta
1 dl	vettä
VEGAANINEN JUUSTOKASTIKE	
2 ½ dl	kaurakermaa
150 g	vegaanista, sulavaa juustoraastetta (esim. OddlyGood)
2 rkl	ravintohiivahiutaleita
1/2 tl	valkosipulijauhetta
1/4 tl	chilijauhetta
1/4 tl	suolaa
LISÄKSI	
4	tortillalettua
20	maissilastua
10	jalapenoviipaleita
TARJOILUUN	
1 tik	salsakastiketta
1 tik	guacamolea
2	limeä
1 rku	korianteria

1. Paista härkäpapumuria öljyssä pannulla, kunnes muru on saanut hiukan väriä. Lisää valutetut pavut ja tacomauste. Lisää vesi ja sekoita. Anna hautua kastikkeen valmistamisen ajan.
2. Mittaa kaikki juustokastikkeen aineet kattilaan. Kuumenna keskilämmöllä sekoitellen, kunnes juusto on sulanut ja seos on muuttunut tasaiseksi kastikkeeksi.
3. Vuoraa paistinpannu halutessasi leivinpaperilla. Kokoa tex mex -piirakka pannulle. Laita alimmaiseksi tortillalettua ja levitä sen päälle härkäpapumurusekoitusta, juustokastiketta, murusteltuja nachoja ja jalapenoviipaleita. Jatka loput kerrokset samoin. Nosta piirakka 225-asteiseen uuniin noin 7 minuutiksi.
4. Tarjoa texmex-piirakka salsakastikkeen, guacamolen, korianterin ja limelohkojen kanssa.

Niin paljon makuja! Jos tykkäät nachopellistä, niin helppo texmex-piirakka hurmaa sinut myös.



Vegaanista texmexiä

Kokoa texmex-piirakkakakku helposti paistinpannuun. Piirakka on vegaaninen, joten se sopii kaikille.

➔ Helpon texmex-piirakan resepti viereisellä sivulla.

Itämeren pissaladière

12 annosta | 1 t + 2 t marinoituminen + 30 min taikinan kohoaminen + 25 min kypsentäminen

2 dl vettä
1 tl kuivahiivaa
2 rkl rypsiöljyä
1 rkl sokeria
½ tl suolaa
n. 5 dl vehnä jauhoja

TÄYTE

300 g silakkafilaita

MARINADI

1 dl rypsiöljyä
¾ dl limenmehua (noin 3 limeä)
2 rkl valkoviinietikkaa
1 rkl suolaa
2 tl sokeria
½ tl mustapippuria

LISÄKSI

8 sipulia
4 valkosipulinkynttä
1 dl oliiviöljyä
1 laakerinlehti
1 tl timjamia
14 kalamataoliivia (kivetöntä)
(2 kevätsipulia)

1. Aloita marinoimalla silakat. Vedä fileiden kylkilihat irti selkänahasta niin, että saat kaksi ohutta, nahatonta filettä. Sekoita marinadin aineet keskenään, nosta fileet joukkoon ja sekoita. Anna marinoitua vähintään kaksi tuntia.

2. Sekoita taikinaa varten kädenlämpöiseen veteen hiiva, öljy, sokeri ja suola. Alusta joukkoon vehnä jauhoja, kunnes taikina irtoaa kädestä ja kulhon reunasta. Peitä kulho liinalla ja anna kohota lämpimässä paikassa noin 30 minuuttia.

3. Kuori, puolita ja suikaloi sipulit ja valkosipulinkyntset. Kuumenna oliiviöljy pannulla ja nosta sipulit joukkoon. Kuullota sipuleita sekoitellen, mutta älä päästä niitä ruskistumaan. Lisää laakerinlehti ja timjami. Anna sipulien hautua miedolla lämmöllä taikinan kohoamisen ajan.

4. Kauli taikina ohuehkoksi levyksi. Levitä sipulit taikinalle ja aseta silakkafilait päälle ruudukoksi. Viimeistele viipaloituilla oliiveilla.

5. Paista piirakkaa 225-asteisessa uunissa noin 25 minuuttia. Anna jäähtyä ennen leikkaamista. Viimeistele halutessasi viipaloidulla kevätsipulilla.

Bataatti-kukkakaali-piirakka

12 annosta | 1 t + 1 t paistaminen

7 dl vehnä jauhoja
1 tl suolaa
200 g voita
2 dl vettä
1 muna

TÄYTE

1 kukkakaali
1 bataatti
4–5 lipstikanlehteä
250 g juoksevaa sulatejuustoa (Koskenlaskija Ruoka & Dippi)
3 muna
85 g sinihomejuustoa
½ tl suolaa
½ tl mustapippuria

1. Mittaa jauhot ja suola kulhoon. Sulata voi kattilassa ja lisää vesi. Kun voiceos kiehuu, kaada se jauhojen päälle. Sekoita. Lisää muna ja sekoita tasaiseksi. Peitä kulho liinalla ja anna taikinan jäähtyä sillä aikaa, kun valmiudet täytteen.

2. Paloittele kukkakaali monitoimikoneen teräkulhoon ja jauha murumaiseksi. Siirrä murut kulhoon. Kuori bataatti ja leikkaa noin sentin kuutioiksi.

3. Kiehauta kattilassa vettä ja keitä bataattikuutioita noin 4 minuuttia. Valuta vesi ja kumoa kuutiot kukkakaalimurun joukkoon. Lisää hienonnettu lipstikka.

4. Sekoita tuorejuuston joukkoon munat, murusteltu sinihomejuusto ja mausteet.

Sekoita juustoseos kasvien joukkoon.

5. Pingota ø 23 cm kokoisen irtopohjavuon pohjalle leivinpaperi. Ota kolmasosa jäähtyneestä taikinasta sivuun kantta varten. Kauli loppu taikina pyöreäksi, noin ø 40 cm kokoiseksi levyksi. Nosta taikina vuokaan ja painele pohjalle ja reunoille. Kauli kannen taikina noin ø 25 cm kokoiseksi levyksi.

6. Kumoa täyte vuokaan. Tasoita. Nosta kansi päälle ja nipistele reunat kiinni. Tee kanteen reikä.

7. Kypsennä piirakkaa 200-asteisen uunin alatasolla 20 minuuttia. Laske lämpö 180 asteeseen ja jatka kypsentämistä vielä noin 40 minuuttia.

8. Irrota vuokaan reuna, kun piirakka on kädenlämmin. Anna piirakan jäähtyä kokonaan ennen leikkaamista. Säilytä peiteltyinä jääkaapissa.

Peruna-mascarpone-piiraat

10 annosta | 30 min + 20 min paistaminen

500 g lehtitaikinal levyjä

TÄYTE

8 keitettyä perunaa
250 g mascarponejuustoa
120 g kovaa juustoa raastettuna (esim. manchego)
1 muna
½ tl suolaa
½ tl mustapippuria
1–2 rosmariininokkaa
1 rkl oliiviöljyä

VOITELUUN

1 muna

1. Sulata taikinal levyt pakkauksen ohjeen mukaan.

2. Kuori ja viipaloi perunat. Sekoita mascarponeen juustoraaste, muna, suola ja pippuri.

3. Kauli taikinal levyjä hiukan isommiksi ja leikkaa poikittain kahteen osaan. Tee veitsellä kevyet viillot taikinaneliöiden joka sivulle noin sentin päähän reunoista niin, että viilto ei leikkaa taikinaa läpi. Voitele reunat munalla.

4. Jaa juustotäyte taikinoille neliöiden sisään. Levitä päälle perunaviipaleita. Ripottele päälle mustapippuria ja pirskottele oliiviöljyä.

5. Paista piiraita 200-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Lisää pinnalle rosmariininlehtiä ja jatka kypsentämistä vielä 3–5 minuuttia, tai kunnes piiraat ovat saaneet kauniin värin.

*Jäikö pottuja yli?
Lehtitaikinapiiraisissa ne
saavat uuden elämän.*



Perunoiden uusi kierros

Rosmariini ja juustot aateloivat lehtevät perunapiiraat. Pakastetaikinasta ja keitetyistä perunoista piiraat valmistuvat tuossa tikissä.

➔ [Peruna-mascarponepiiraiden resepti](#) viereisellä sivulla.