



13. MITEN TÄSTÄ ETEENPÄIN

Sämpylät, Quiche Lorraine juutso-kinkkupiiras, puolloffee

TAI ryhmäläisten suunnittelema menu

SÄMPYLÄT

(Laktoositon)

5 dl	Laktoositonta maitoa
50 g / 1 pss	Tuorehiivaa / kuivahiivaa
1 rkl	Sokeria
$\frac{1}{2}$ rkl	Suolaa
$\frac{1}{2}$ dl	Öljyä
n. 12 dl	Rouheisia sämpyläjauhoja

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Jos käytät kuivahiivaa, lämmitä maito hieman kädenlämpöä lämpimämmäksi (42 astetta). Liuota joukkoon tuore/kuivahiiva. Lisää sokeri, suola ja öljy. Sekoita joukkoon jauhoja noin desilitra kerrallaan. Jatka sekoittamista kädellä vaivaamalla, kun taikina muuttuu paksummaksi. Anna kohota liinalla peitettynä vedottomassa paikassa (esim. mikroaaltouuni) noin 45 minuuttia. Leivo taikinasta jauhoja apuna käyttäen pitkä tanko. Jaa yhtä suuriin osiin ja pyörittele sämpylöiksi. Nosta pellille leivinpaperin päälle. Kohota liinan alla vielä 20–30 minuuttia. Sämpylät voi voidella maidolla tai kananmunalla, mutta se ei ole välttämätöntä. Paista 200 asteessa 12-15 minuuttia.



QUICHE LORRAINE JUUSTO-KINKKUPIIRAS

(Laktoositon)

1 kpl Pakaste piirakkataikina (esim. Myllyn paras)

Täyte:

150 g	Palvikinkkua
1 pss (150 g)	Emmental-raastetta
3 kpl	Kananmunia
1 prk (2 dl)	Laktoositonta ruokakermaa
1 dl	Laktoositonta maitoa
¼ tl	Mustapippuria
½	Paprikajauhetta
½ dl	Hienonnettua persiljaa

Sulata piirakkataikina ohjeiden mukaan. Asettele taikina pyöreään piirakkavuokaan (n. 27 cm). Levitä pohjalle kuutioitu kinkku ja juustoraaste. Yhdistä munat, kerma ja maito. Mauste seos ja lisää persilja. Kaada täyte vuokaan. Paista 200 asteessa n. 35 minuuttia. Jos pinta alkaa tummumaan, aseta leivinpaperi piirakan päälle ja paista loppuun.



PUOLOFFEE

(Laktoositon)

Pohja:

1 tl	Rypsiöljyä
250 g	Digestive-keksejä
1 tl	Kanelia
¼ tl	Inkivääriä
½ tl	Kardemummaa
100 g	Laktoositonta voita

Täyte:

1 prk	Kinuskikreemiä
3 dl	Puolukoita

Päälle:

2 dl	Vispikermä
1tl	Vaniljasokeria

Pingota leivinpaperi 24 cm irtopohjavuokaan. Sivele vuoan reunoihin 1 tl rypsiöljyä. Murskaa digestive-keksit muovipussissa pieneksi muruksi. Sekoita keksimurun joukkoon mausteet. Sulata margariini tai voi ja sekoita se keksimurun joukkoon. Ota muruseoksesta sivuun noin ½ dl. Painele loput muruseoksesta vuoan pohjalle ja noin 1 cm reunoille. Levitä pohjan päälle kinuskikreemit. Vaahdota vispikerma leivontakulhossa. Mausta vaniljasokerilla. Levitä n. 2 dl puolukoita täytteen päälle, marjojen päälle sitten vatkattu kerma. Koristele pinta lopuilla puolukoilla ja keksimurulla.