

IKIVILJAN PIIRAKKA. TÄYTTEET SESONGIN JA MAUN MUKAAN

Pohjataikina:

150 g voita sulatettuna
1,5 dl intiaani- tai kookossokeria
1 muna
0,5 dl kookos- tai mantelimaitoa
2 dl vaaleaa tuoretattarijauhoa
1 dl kookosjauhoa
1 tl leivinjauhetta
1 tl kardemummaa

Sekoita pohjataikinan muna ja sokeri kevyesti, lisää voi, kookosmaito ja kuivat aineet sekoitettuna. Levitä taikina leivinpaperilla vuorattuun vuokaan.

Täyte:

n 5 dl pilkottua raparperia tai omenaa tai mustikkaa,
vadelmaa, mansikkaa...
1 dl intiaanisokeria
2 dl kookosjugurttia tai turkkilaista jugurttia
riipaus vaniljaa
2 kananmunaa

Levitä raparperit tai muut marjat, hedelmät taikinan päälle, sekoita loput täytteen aineet ja kaada raparperien päälle

Paista 175 asteessa 30 - 40 min (kunnes täyte hyytynyt)

“LOHTUPUURO” KARMELIN TUORETATTARIROUHEESTA

0,5 l vettä

3 taatelia

ruususuolaa tai merisuolaa maun mukaan

2 dl tuoretattarirouhetta

- laita kaikki aineet kattilaan, anna liota hetken tai vaikka yön yli ennen keittämistä tai keitä heti jos kiire
- kiehauta ja anna hautua miedolla lämmöllä 5- 10 min
 - lisää vielä maun mukaan kunnan nokare voita, aja sauvasekoittimella sileäksi (ei välttämätöntä) ja lisää vielä sopiva määrä haluamaasi maitoa (manteli, soija, kookos...) jotta saat mukavan koostumuksen, puuro saa olla melko löysää. Lämmin puuro maistuu lohduttavan pehmeältä ja hyvältä ihan sellaisenaan.
 - kun puuroa jää yli, laita se jääkaappiin jossa se jäähtyessään jähmettyy ” riisifruttimaiseksi”. Kylmänäkin puuro maistuu hyvältä esim tuoreen ananaksen tai marjojen kanssa. Voit myös notkistaa kylmän puuron esim. vaniljalla maustetulla maidolla tai vanukkaalla ja saat herkullisen kylmän jälkiruuan/välipalaevään, johon voit lisätä vielä pilkkottuja hedelmiä, marjoja, myös pecan-pähkinät sopivat tähän hyvin.

HENNAN PIZZAPOHJA

3-4 dl tattarijauhoja
2 kananmunan valkuaista
Suolaa
3 rkl camelinaöljyä
1-2 tl psylliumia
1 tl leivinjauhetta

HENNAN TATTARI- BATAATTIRIESKAT:

Noin 4 dl pieneksi raastettu bataatti
2 dl kauramaitoa
Suolaa
0,5 dl oliiviöljyä tai camelinaöljyä
0,5 dl riisijauhoa
3,5 dl tattarijauhoa

IKIVILJAN RAPARPERIKEIKAUSKAKKU

8 dl raparperia paloina
50 g voita
1 dl kookossokeria
kourallinen pecan-pähkinöitä

taikina:
150 g voita
2 dl sokeria
3 munaa
2 dl tattarijauhoa
0,5 dl kookos- tai mantelijauhoa
1 tl vaniljasokeria
1 tl kardemummaa
1 tl leivinjauhetta

Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen
vuoraa irtopohjavuoka leivinpaperilla
levitä raparperinpalat, voi ja sokeri vuolan pohjalle ja
vuoka uuniin, n 10 min.

Tee sillä välin taikina: vatkaa munat ja sokeri kevyesti,
lisää sulatettu voi ja lopuksi kuivat aineet sekoitettuna.
Kääntelee uunissa pehmennyt raparperiseos tasaiseksi,
lisää pecan-pähkinät ja päälle taikina. Paista kakku n 35
min, ei ylikypsäksi! Anna jäähtyä, irrota vuoka ja kumoa.
Tarjolle vaniljakastikkeen tai jäätelön kanssa.



SALAATINKASTIKE

1 osa omenaviinietikkaa
2 - 3 osaa camelinaöljyä tai hamppuöljyä
tattarihunajaa
herbamarea
mustapippuria myllystä
sinappia
valkosipulin kynsi
yrttimausteita maun mukaan

Sauvasekoittimella sekaisin. Nam.





SUOLAINEN TATTARIPANNUKAKKU. ISO UUNIPELLILLINEN

taikina:

6 dl täysmaitoa

4 munaa

3 dl tuoretattarijauhoa

1 tl suolaa

0,5 dl camelinaöljyä

vatkaa taikinan aineet sekaisin

täyte:

600 g jauhelihaa (kalkkuna tai broileri)

1 iso sipuli hienonnettuna

currya, mustapippuria, suolaa maun mukaan

ruskista kevyesti jauheliha ja sipuli, mausta mieleiseksi
ja

levitä tasaisesti uunipellille leivinpaperin päälle
kaada päälle taikina, pinnalle juustoraastetta, ripaus
oreganoa

175 astetta n.25 min.

**IKIVILJAN JUUREEN LEIVOTTU
TATTARILEIPÄ. 4 VUOKALEIPÄÄ.
ELI UUNILLINEN.
PUOLITA MÄÄRÄT JOS HALUAT
TEHDÄ VAIN 2 VUOKALEIPÄÄ.**

**2 l vettä (lämmitä reilusti kädenlämpöiseksi)
juuri edellisestä taikinasta
1 litra kokonaista tattaria joka jauhetaan tehosekottimella
1,1 litraa vaaleaa tattarijauhoa
2 dl tattarirouhetta
2 rkl sesaminsiemeniä
2 rkl camelinansiemeniä
3 rkl chiansiemeniä
(1 rkl intiaanisokeria - ei välttämätön)
(2 maitohappobakteerikapselin sisältö - ei välttämätön)**

**Sekoita taikina (kaikki aineet sekaisin vain) ja anna
hapantua 8 - 12 tuntia. Ennen paistamista lisää
tarvittaessa jauhoja että taikina on sopivaa, saa olla melko
löysää. Lisää 1-2 rkl camelinaöljyä, 1,5 rkl merisuolaa, 2 - 3
tl soodaa**

**Jaa taikina neljään uunivuokaan jotka vuorattu
leivinpaperilla
(jätä taikinaa kuivahtamaan sekoitusastiaan juureksi
seuraavaa kertaa varten, kuivanut juuri säilyy hyvin, peitä
vain leivinliinalla seuraavana päivänä kun on kuivunut)**

Pinnalle tattarimannaa tai -jauhoa ja siemeniä koristeeksi

**Paista 175 asteessa 1,5 tuntia, kopauta leivän pintaa, siitä
tietää että leipä on kypsä kun ääni on kumea**

**Tämä ohje on testattu ja toimii Karmelin tuoretattarilla jota
ei ole kuumennettu höyryllä kuorimisvaiheessa vaan
kuorittu mekaanisesti Karmelin tilalla. Kova
kuumentaminen muuttaa luonnostaan miedon makuisen
tattarin kitkeräksi. Myös liian korkea paistolämpö (yli175
astetta) tekee leivästä väkevän makuisen. Juureen
leipomiseen tarvitaan elävä raaka-aine jossa luonnolliset
bakteerit ja entsyymit toimivat. Hapattaminen tekee myös
leivästä helpommin sulavaa ja vatsaystävällistä.**

TATTARILETUT

- 1/2l maitoa
 - 2,5 dl tuoretattarijauhoa
 - 1/2 tl suolaa
 - 2 kananmunaa
 - 2 rkl sulatettua voita
- Paistamiseen voita

Anna taikinan turvota puoli tuntia ennen paistamista!



IKIVILJAN TATTARIPIPARIT

- 1 dl tattarihunajaa
 - 1 dl kookossokeria tai intiaanisokeria
 - pussillinen (18g) piparkakkumausteseosta ja yhden luomuappelsiinin raastettu kuori
 - 100 g voita
 - 2 kananmunaa
 - 1 tl soodaa
 - 4,5 dl vaaleaa tuoretattarijauhoa
1. Mittaa kattilaan hunaja, kookossokeri/intiaanisokeri ja mausteet.
 2. Kuumenna kiehuvaksi ja keitä hetki.
 3. Ota kattila liedeltä ja lisää jääkaappikylmä voi. Sekoita kunnes voi on sulanut. Anna taikinan hieman jäähtyä ennen kananmunien lisäämistä.
 4. Sekoita taikinaan kananmunat ja sooda, lisää jauhot. Sekoita tasaiseksi, anna taikinan jäähtyä ja siirrä jääkaappiin tekeytymään mielellään yön yli, säilyy kylmässä hyvin viikonkin
 5. Kauli taikina ohueksi tattarijauhoja apuna käyttäen. Paista pipareita 175-asteisessa uunissa noin 5 minuuttia. Jos haluat, voit voidella piparit ennen paistamista kananmunalla ja ripotella päälle hiukan intiaanisokeria tai luomusokerirakeita.