

SUNNUNTAI®
on herkkuhetki



**Herkkuhetkien klassikot
arkeen ja juhlaan**

Herkkuhetkien klassikot

Tervetuloa herkullisten reseptien pariin! Pitelet käsissäsi Sunnuntai Leivontaesitettä, joka sisältää suosituimpia leivonnaisklassikoita modernilla otteella. Esitteestä löydät muun muassa maistuvimmat kakut, erilaiset piirakat ja pullat sekä suolaiset herkut niin arkeen kuin juhlaan.

Aina on hyvä syy leipoa!

Lisää inspiroivia reseptejä ja leivontavinkkejä löydät osoitteesta

sunnuntai.fi

sekä Facebookista ja Instagramista

@Sunnuntaileivonta.



Britakakku

12 annosta • yli 60 min • laktoositon

Pohja:

150 g	Sunnuntai Laktoositonta Leivontamargariinia huoneenlämpöisenä
1½ dl	sokeria
4	keltuaista
2½ dl	Sunnuntai Anni Helena Kakkuvehnejauhoja
2 tl	leivinjauhetta
1½ dl	maitoa (laktoositon)

Marenkikerros:

4	valkuaista
2 dl	sokeria
½ dl	mantelilastuja

Täyte:

200 g	pakastevadelmia
2 dl	kuohukermaa (laktoositon)
250 g	maitorahkaa (laktoositon)
2 rkl	sokeria
3	passionhedelmää

Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen. Vaahdota pehmeä margariini ja sokeri. Lisää keltuaiset yksitellen hyvin vatkatun. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan vuorotellen maidon kanssa. Levitä taikina kolmeen (halkaisija 20 cm) tai kahteen (halkaisija 24 cm) irtopohjaiseen kakkuvuokaan tai leivinpaperin päälle uunipellille.

Vatkaa valkuiset kovaksi vaahdoksi. Lisää sokeri pienin erin, samalla koko ajan vatkatun. Levitä marenkiseos taikinan päälle ja ripottele pinnalle mantelilastut. Paista uunin alatasossa noin 20 minuuttia.

Sulata jäiset vadelmat kattilassa (jos käytät ulkomaalaisia vadelmia, keitä vähintään 5 minuuttia). Halutessasi paseeraa vadelmien siemenet pois puristamalla ne siivilän läpi. Vaahdota kerma. Kääntele rahkan joukkoon jäähtyneet vadelmat, sokeri ja kermavaahto.

(Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan, jos paistoit sen pellillä). Kokoa kakku levittämällä tai pursottamalla täytettä pohjien väleihin ja kakun päälle. Lusikoi yhden passionhedelmän sisus jokaiseen väliin.

Vinkki!

- Voit jättää vadelmat pois rahkavaahdosta ja pilkkoo pohjien väliin kauden marjoja tai hedelmiä.
- Britakakun pohjat voi myös pakastaa. Nosta jäähtyneet pohjat jääkaappiin sulamaan edellisenä päivänä ja täytä ennen tarjoilua.



Sokerikakkupohja

alle 60 min • laktoositon

2 munan kakku, 10–13 cm vuokaan, 6 hlö:

- ½ dl sokeria
- 1 dl Sunnuntai Anni Helena Kakkuveh্নäjauhoja
- ½ tl leivinjauhetta

3 munan kakku, 15–18 cm vuokaan, 9 hlö:

- ¾ dl sokeria
- 1 ½ dl Sunnuntai AnniHelena Kakkuveh্নäjauhoja
- ½ tl leivinjauhetta

4 munan kakku, 20–24 cm vuokaan, 12 hlö:

- 1 dl sokeria
- 2 dl Sunnuntai AnniHelena Kakkuveh্নäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

5 munan kakku, 22–25 cm vuokaan, 15 hlö:

- 1 ¼ dl sokeria
- 2 ½ dl Sunnuntai AnniHelena Kakkuveh্নäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

6 munan kakku, 24–26 cm vuokaan, 18 hlö:

- 1 ½ dl sokeria
- 3 dl Sunnuntai AnniHelena Kakkuveh্নäjauhoja
- 1 ½ tl leivinjauhetta

8 munan kakku, 26–28 cm vuokaan, 24 hlö:

- 2 dl sokeria
- 4 dl Sunnuntai AnniHelena Kakkuveh্নäjauhoja
- 2 tl leivinjauhetta

Vuokaan:

Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta
Korppujauhoja

Vinkki! Voit korvata ¼–½ jauhoista perunajauhoilla. Gluteenittoman kakkupohjan saat korvaamalla Sunnuntai Anni Helena Kakkuveh্নäjauhon Sunnuntai Gluteenittomalla Jauhoseoksella ja vaihtamalla korppujauhot gluteenittomiin.

Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen. Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri kuohkeaksi vaahtoksi. Vaahto on valmista, kun sen pinnalle jää hetkeksi kuvio vatkaamista vaahtoa valuttaessa.

Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne siivilän läpi vaahtoon. Jos korvaat osan jauhoista perunajauhoilla, mittaa kuivat aineet samaan mittaan, jotta jauhojen yhteismäärä on oikea (esimerkiksi 4 munan kakkuun tulee yhteensä 2 dl jauhoja). Sekoita taikina tasaiseksi varovasti nostellen.

Kaada taikina huolellisesti voideltuun ja korppujauhottettuun vuokaan ja paista kakkupohjaa uunin alatasossa. Paista 2-4 munan kakkua noin 30 minuuttia, 5-8 munan kakkua noin 40 minuuttia. Voit varmistaa kakun kypsyyden cocktailtikulla: jos tikku jää kuivaksi, on kakku kypsä. Kumoa kakku vasta hieman jäähtyneenä.

Mansikkakermakakku

alle 60 min • laktoositon

4:n munan kakkupohja

Kostutus:

- 1 ½ dl omenamehua

Täyte ja kuorrutus:

- 6 dl laktoositonta kuohukermaa (3 dl täyte + 3 dl kuorrutus)
- 2 rkl sokeria
- 1-1 ½ l mansikoita

Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan.

Vaahdota kerma ja sokeri vaahtoksi. Survo noin puolet mansikoista tuoreeksi mansikkasurvokseksi tai halkaise ne ohuiksi suikaleiksi.

Kokoa kakku asettamalla kakun pohjaosa tarjoilulautaselle ja kostuta omenamehulla. Levitä päälle ensin puolet mansikkasurvoksesta tai halkaistaista mansikoista ja sen jälkeen kermavaahtoa (noin ¼ vaahdosta).

Nosta päälle keskimäinen pohjaväli, kostuta ja täytä ensimmäisen välin tapaan. Aseta viimeinen pohja kanneksi ja kostuta kevyesti. Parhaan lopputuloksen saat, kun täytät kakun jo edellisenä päivänä ja annat sen tekeytyä jääkaapissa yön yli.

Levitä tai pursota loput kermavaahtosta kakun reunoille ja pinnalle. Koristele tuoreilla mansikoilla.





Uunijuustokakku

12-15 annosta • yli 60 min

Pohja:

1 ½ dl ruokosokeria
3 dl Sunnuntai Hieno Täysjyväruisjauhoja
2 tl vaniljasokeria
1 tl leivinjauhetta
150 g Sunnuntai Leivontamargariinia
1 muna

Täyte:

200 g maustamatonta tuorejuustoa
250 g maitorahkaa
4 muna
1 dl sokeria

Karpalomarmorointi:

1 ½ dl pakastekarpaloita
1 rkl sokeria

Vinkki!

Karpalot voi korvata myös muilla kotimaisilla marjoilla. Kokeile esimerkiksi puolukoita, mustikoita tai viinimarjoja.

Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen ja ota karpalot sulamaan.

Sekoita pohjan kuivat aineet keskenään. Nypi seos jääkaappikylmän kuutioidun margariinin joukkoon. Sekoita joukkoon muna.

Vuoraa irtopohjavuoka (halkaisija 24 cm) leivinpaperilla ja voitele reunat. Painele taikina vuokaan reunoja myöden. Esipaista pohjaa 200 asteessa 10 minuuttia.

Valmista sillä välin täyte. Vatkaa sekaisin huoneenlämpöinen tuorejuusto, maitorahka, munat ja sokeri. Survo toisessa kulhossa sauvasekoittimella karpalot ja sokeri.

Kaada täyte esipaistetun pohjan päälle ja lusikoi täytteen päälle karpalosurvos. Tee pintaan marmorointi veitsen kärjellä pyörivin liikkein, jolloin karpalopisararat osittain sekoittuvat täytteeseen.

Paista kakkua uunin alatasolla 175 asteessa noin 40 minuuttia.

Jäähdytä huolella ennen leikkaamista. Voit myös valmistaa kakun jo edellisenä päivänä.

Sitruunainen porkkanakakku

12-15 palaa • yli 60 min

Kakkupohja:

70 g pekaanipähkinöitä
2 isoa porkkanaa
5 muna
2 dl sokeria
2 dl fariinisokeria
5 ½ dl Sunnuntai Erikoisvehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 tl kardemummaa
1 tl kanelia
1 ¼ dl Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta

Täyte ja kuorrutus:

2 dl vispikermaa
400 g maustamatonta tuorejuustoa
2 ½ dl tomusokeria
2 tl vaniljasokeria
2 rkl sitruunamehua
2-3 dl sitruunatahnaa (Lemon Curd)

Koristeluun:

1 dl pähkinöitä rouhittuna

Raasta porkkanat ja rouhi pekaanipähkinät.

Vatkaa munat ja sokerit vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet ja pähkinärouhe keskenään ja lisää ne taikinaan porkkanaraasteen kera. Sekoita lopuksi joukkoon Sunnuntai Juokseva.

Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun irtopohjavuokaan (halkaisija 24 cm).

Paista kakkua 170-asteisessä uunissa 50-60 minuuttia. Kokeile kakun kypsyyttä tikulla. Kun tikkuun ei enää tartu taikinaa, kakku on kypsä. Jäähdytä kakku kokonaan.

Vatkaa kerma vaahdoksi. Sekoita kerma, tuorejuusto, sokerit ja sitruunamehu keskenään.

Halkaise kakku, levitä pohjalle puolet sitruunatahnasta ja sen päälle puolet kermatäytteestä. Nosta päälle toinen kakkulevy ja levitä loput täytteestä kakun päälle. Koristele kakku rouhituilla pähkinöillä.



Kaksikerroksinen suklaakakku

n. 30 annosta • yli 60 min

Pohja:

200 g	Sunnuntai Leivontamargariinia
80 g	tummaa suklaata
3 dl	vettä
2 dl	ranskankermaa
4 dl	ruokosokeria
4	munaa
6 dl	Sunnuntai Erikoisvehnä jauhoja
½ dl	kaakaojauhetta
2 tl	leivinjauhetta
1 tl	ruokasoodaa
1 dl	hasselpähkinärouhetta

Täyte:

120 g	tummaa suklaata
5 dl	vispikermaa
400 g	maustamatonta tuorejuustoa
½ dl	tomusokeria
200 g	pensasmustikoita
100 g	hasselpähkinäsuklaata

Kostutukseen:

2 ½ dl	maitoa
--------	--------

Kuorrutus:

50 g	tummaa suklaata
200 g	maustamatonta tuorejuustoa
2 dl	vispikermaa

Suklaaganache:

100 g	tummaa suklaata
½ dl	kuohukermaa
1 rkl	voita

Lisäksi:

Karkkeja, marjoja ja syötäviä kukkia

Valmista ensin kakkupohjat. Pilko suklaa ja margariini kattilaan. Sulata keskilämmöllä ja kaada seos kulhoon. Lisää vesi, ranskankerma, sokeri sekä munat yksitellen sekoittaen.

Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne siivilän läpi muiden ainesten joukkoon. Kääntelee lopuksi taikinaan hasselpähkinärouhe.

Aseta leivinpaperi irtopohjavuokien pohjalle (halkaisijat 20 cm ja 15 cm) ja voitele vuokat. Kaada taikina vuokiin ja paista uunissa 175 asteessa 50-60 minuuttia. Kokeile kakun kypsyyttä hammastikulla. Jäähdytä pohjat.

Sulata täyteen suklaa mikrossa välillä sekoittaen. Vaahdota kerma.

Notkista tuorejuusto ja tomusokeri ja sekoita joukkoon jäähtynyt suklaa. Kääntelee joukkoon kermavaahto. Lisää pestyt pensasmustikat moussun (tarvittaessa puolitetuina) sekä rouhittu hasselpähkinäsuklaa.

Leikkaa jäähtyneet pohjat kolmeen osaan ja kokoa kakut irtopohjavuokiin. Kostuta pohjat maidolla ja jaa täyte väleihin. Anna kakkujen hyytyä jääkaapissa muutaman tunnin tai yön yli.

Sulata kuorrutteen suklaa mikrossa. Vaahdota kerma. Notkista tuorejuusto sähkövatkaimella ja sekoita joukkoon jäähtynyt suklaa sekä kermavaahto.

Aseta isompi kakkupohja tarjoilualustalle ja levitä kuorrutetta kakun päälle ja sivuille paletti veitsellä tai terävällä veitsellä. Pohja saa jäädä paikoitellen näkyviin. Nosta sen jälkeen pienempi kakku päälle ja levitä pintaan loput kuorrutteesta.

Rouhi ganachen suklaa hienoksi ja aseta kulhoon. Lämmitä kerma höyryväkksi, mutta älä keitä. Kaada kuuma kerma suklaarouheen päälle ja sekoita tasaiseksi. Sekoittele seosta tarvittaessa vesihautteen päällä, jotta suklaa sulaa kokonaan. Lisää lopuksi voi. Valuta suklaaganachea kakun reunoille. Viimeistele kakku marjoilla, suklaakarkeilla ja syötävillä kukilla.





Cookie-keksit

30 isoa keksiä • yli 60 min

Ainekset:

180 g	Sunnuntai
	Leivontamargariinia
2 ½ dl	fariinisokeria
½ dl	ruokosokeria
1	muna
3 ½ dl	Sunnuntai Karkea
	Vehnäjauhoa
1 tl	leivinjauhetta
¼ tl	ruokasoodaa

Lisäksi esimerkiksi:

1 ½ dl	kuivattuja karpaloita
200 g	valkosuklaata

Ota margariini huoneenlämpöön ajoissa. Rouhi valitsemasi täytteet pienemmiksi (voit jättää sattumia).

Vatkaa margariini ja sokerit kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää muna ja sekoita.

Yhdistä kuivat aineet keskenään ja lisää vaahdon joukkoon.

Käänteile lopuksi sekaan rouhitut sattumat. Jätä taikina kulhoon ja laita päälle kelmu. Anna taikinan levätä jääkaapissa vähintään 30 minuuttia.

Lämmitä uuni 175 asteeseen. Ota taikinasta ruokalusikalla noin 30 gramman nokareita. Pyöritä nokareet palloiksi ja asettele väljästi pellille. Taikina leviää paistettaessa. Yhdelle pellille mahtuu noin 9 keksiä.

Paista keksejä uunin keskitasolla 10–15 minuuttia. Keksit ovat valmiita, kun ne ovat kullannruskeita reunoilta ja vielä pehmeitä keskeltä. Anna jäähtyä hetki ja nauti.

Vinkki!

Lisää kekseihin makusi mukaan pähkinöitä, kuivattuja marjoja ja hedelmiä tai suklaata. Voit myös tehdä keksit kokonaan ilman lisukkeita.



Kanelikierteet

15 kpl • yli 60 min

Ainekset:

2 ½ dl	luomumaitoa
1 dl	sokeria
1	luomukananmuna
2 tl	kardemummaa
½ tl	suolaa
1 ps	Sunnuntai Kuivahiivaa
7–8 dl	Sunnuntai Luomu
	Erikoisvehnä jauhoja
100 g	Sunnuntai Leivontamargariinia
	huoneenlämpöisenä

Täyte:

150 g	Sunnuntai Leivontamargariinia
2 rkl	kanelia
1 dl	sokeria
1 rkl	Sunnuntai Luomu
	Erikoisvehnä jauhoja

Voiteluun:

luomukananmunaa

Pinnalle:

raesokeria ja mantelilastuja

Sekoita 42 asteiseen (reilusti kädenlämpöiseen) maitoon muna, sokeri, kardemumma ja suola. Vispilöi nesteeseen osa jauhoista, joihin kuivahiiva on sekoitettu. Lisää loput jauhot ja huoneenlämpöinen margariini. Alusta taikina tasaiseksi ja kimmoisaksi. Anna kohota liinan alla lämpimässä paikassa noin 40 minuuttia. Valmista täyte. Vatkaa huoneenlämpöinen margariini kuohkeaksi ja sekoita siihen kaneli, sokeri ja vehnä jauho.

Nosta kohonnut taikina jauhotetulle pöydälle. Kauli taikinasta noin 5 mm paksuinen suorakaiteen muotoinen levy. Levitä ohut kerros täytettä tasaisesti taikinallevyn päälle. Taita levyn yläreunasta 1/3 osuus kohti alareunaa ja tämän jälkeen alareunasta saman verran kohti yläreunaa. Taikinasta tulee yhteensä kolmikerroksinen.

Kauli sitten taikinaa varoen tasaiseksi levyksi ja leikkaa pizzaleikkurilla tai terävällä veitsellä noin 3 cm paksuja suikaleita. Pyöritä suikaleet kierteelle. Taita päät piiloon kierteen alle, etteivät ne aukea uunissa. Anna kanelikierteiden kohota vedottomassa paikassa liinan alla vähintään 1 h tai kunnes ne kaksinkertaistavat kokonsa.

Voitele kanelikierteet munalla ja ripottele pinnalle raesokeria ja mantelilastuja. Paista uunin keskitasossa 225 asteessa noin 10–15 minuuttia.



Tiikerikakku

n. 16 palaa • yli 60 min

Ainekset:

250 g	Sunnuntai Leivontamargariinia
2 ½ dl	sokeria
4	munaa
4 dl	Sunnuntai Anni Helena Kakkuvehnejauhoja
2 tl	leivinjauhetta
2 tl	vanilliinisokeria

Lisää taikinaan:

2 rkl	kaakaojauhetta
2 rkl	kermaa

Vuoan voiteluun:

Sunnuntai Leivontamargariinia ja korpunjauhoja

Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen.

Vatkaa huoneenlämpöinen margariini ja sokeri vaahdoksi. Lisää munat yksitellen hyvin vatkatun. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää taikinaan.

Ota taikinasta noin kolmasosa toiseen kulhoon ja sekoita siihen kaakaojauhe ja kerma.

Kaada taikinat kerroksittain voideltuun ja korpunjauhottettuun rengaskakkuvuokaan. Kaada pohjalle puolet vaaleasta taikinasta, lisää päälle tumma taikina ja pinnalle loput vaaleasta taikinasta. Tasoita pinta. Pistele taikinaa haarukalla pohjaan asti tasaisin välein, jolloin saat kakkua tiikerikuvion. Paista kakkua uunin alatasossa 50–60 minuuttia.

Vinkki! Tuunaa tiikerikakusta maapähkinä-kinuskiversio:

1 dl	kuohukermaa
1 dl	fariinisokeria
1 rkl	maissitärkkelystä
½ dl	suolapähkinöitä

Mittaa kattilaan kuohukerma, fariinisokeri ja maissitärkkelys. Keitä seosta muutama minuutti, kunnes se muuttuu paksuksi kinuskiksi. Rouhi suolapähkinät hienommiksi.

Kaada ohjeen mukaisesti puolet vaaleasta taikinasta vuokaan, tee lusikalla ura keskelle, ja valuta uraan puolet kinuskista ja suolapähkinöistä. Lisää tumma taikina, tee ura ja lisää loput kinuskista sekä pähkinät. Lusikoi pinnalle loput vaaleasta taikinasta, tasoita pinta ja pistele tiikeriraidat haarukalla. Voit valuttaa myös valmiin kakun pinnalle kinuskikastiketta juuri ennen tarjoilua.

Mokkapalat

24 palaa • alle 60 min

Pohja:

4	munaa
2 ½ dl	sokeria
200 g	Sunnuntai Leivontamargariinia
2 dl	maitoa tai kahvia
5 dl	Sunnuntai Erikoisvehnejauhoja
½ dl	tummaa kaakaojauhetta
2 tl	leivinjauhetta
1 rkl	vaniljasokeria

Kuorrutus:

75 g	Sunnuntai Leivontamargariinia
¾ dl	kahvia
4 dl	tomusokeria
½ dl	tummaa kaakaojauhetta
1 tl	vaniljasokeria

Pinnalle:

nonparelleja

Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Sulata margariini ja lisää joukkoon maito tai jäähtynyt kahvi. Sekoita kuivat aineet keskenään.

Lisää muna-sokerivaahtoon margariini-maitoseos sekä sihdin läpi kuivat aineet. Sekoita taikina tasaiseksi.

Kaada taikina leivinpaperin päälle tuunipellille. Paista uunin keskitasossa 15–20 minuuttia.

Vedä kypsä torttulevy leivinpaperin avulla pöydälle jäähtymään.

Kuorrutus:

Sulata margariini. Lisää joukkoon keitetty kahvi.

Sekoita kuivat aineet keskenään ja kaada ne sihdin läpi margariini-kahviseokseen. Sekoita tasaiseksi.

Levitä kuorrutus hieman jäähtyneen torttulevyn päälle. Ripottele pinnalle nonparelleja ennen kuin kuorrutus kovettuu.

Vinkki!

- Oikaise leipomalla pohja Sunnuntai Suklaanmakuinen Kaku- ja Muffinssimixillä pakkauksen ohjeen mukaisesti. Kaada mixiainekset kulhoon ja lisää joukkoon sulatettu margariini ja maito tai kahvi. Pellillisen saat tekemällä mixussin ohjeen kaksinkertaisena ja kuorrutuksen yllä olevan ohjeen mukaan.
- Nonparellien sijaan voit rouhia pinnalle suosikkisuklaatasi.



Marjapiirakka

12 palaa • alle 60 min • maidoton

Ainekset:

2	munaa
1 ½ -2 dl	sokeria
2 tl	vanilliinisokeria
3 dl	Sunnuntai
	Erikoisvehnäjauhoja
1 ½ tl	leivinjauhetta
1 ½ dl	Sunnuntai Juokseva
	Rypsiöljyvalmistetta
1 dl	marjamehua tai maitoa

Pinnalle:

3-4 dl	marjoja, esim. puna- ja mustaviinimarjoja
--------	---

Vinkki!

Voit valmistaa pohjan nopeasti ja helposti myös Sunnuntai Kaku- ja Muffinssimixistä pakkauksen ohjeen mukaan.

Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.

Sekoita munat ja sokerit. Käytä happamille marjoille suurempaa sokerimäärää.

Lisää joukkoon keskenään sekoitetut kuivat aineet, Sunnuntai Juokseva ja neste. Sekoita tasaiseksi. Levitä taikina voideltuun piirakkavuokaan (halkaisija noin 27 cm).

Levitä päälle marjat reunoja myöden.

Paista tasalämmössä uunin alatasolla 25-35 minuuttia.

Peitä piirakka paistamisen loppuvaiheessa foliolla, jos pinta alkaa tummua liikaa.

Unelmatorrttu

n. 20 palaa • alle 60 min • laktoositon

Ainekset:

4	munaa
1 ½ dl	sokeria
1 ½ dl	Sunnuntai Karkea
	Vehnäjauhoja
2 rkl	kaakaopuhetta
1 tl	leivinjauhetta

Täyte:

150 g	Sunnuntai Laktoositonta
	Leivontamargariinia
2 dl	tomusokeria
1 rkl	vaniljasokeria
1	keltuainen

Vatkaa munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää vaahtoon siivilän läpi. Sekoita varovasti nostellen.

Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipannulle. Tasoita pinta. Paista 200 asteessa uunin keskitasossa 6-8 minuuttia.

Kumoa torttulevy sokeroidun leivinpaperin päälle, irrota pohjapaperi varovasti ja anna jäähtyä.

Vaahdota huoneenlämpöinen margariini ja sokerit vaahdoksi. Vatkaa lopuksi joukkoon keltuainen.

Levitä täyte torttulevyille. Kääri levy rullaksi leivinpaperin avulla. Anna vetäytyä jääkaapissa. Leikkaa annospaloiksi.

Vinkki! Unelmatorrtun voi hyvin pakastaa.





Kaurainen pataleipä

1 leipä • yli 60 min • maidoton, munaton, laktoositon, vegaaninen

Ainekset:

3 ½ dl	vettä
½ tl	Sunnuntai Kuivahiivaa
2 tl	suolaa
7 dl	Sunnuntai Kaurainen Sämpyläjauhoja
	Sunnuntai Karkea Vehnäjauhoja leivontaan

Yhdistä kuivat aineet isossa kuhlussa. Lisää 42-asteinen (reilusti kädenlämpöinen) vesi ja sekoita nopeasti taikinaksi, älä vaivaa. Peitä kulho kelvulla ja jätä kohoamaan vedottomaan paikkaan 12-24 tunniksi. Mitä pidempään annat kohota, sitä maukkaampi leivästä tulee.

Kumoa taikina jauhotetulle pöydälle ja muotoile siitä pyöreä leipä. Älä vaivaa. Peitä leipä liinalla ja anna kohota 30 minuuttia.

Voit käyttää keraamista tai valurautaista kannellista kattilaa tai pataa. Laita pata uuniin ja uuni lämpenemään 225 asteeseen. Ota kuuma pata uunista ja nosta taikina varovasti pataan.

Tee pinnalle muutama viilto ja siivilöi päälle hieman jauhoja saadaksesi rustiikkisen lopputuloksen. Laita kansi päälle ja nosta pata uuniin. Paista 30 minuuttia. Ota sen jälkeen kansi pois ja paista vielä 15 minuuttia.



Saaristolaisleipä

3 leipää • yli 60 min • munaton, laktoositon

Ainekset:

1 l	piimää (laktoositon)
3 dl	siirappia
1 rkl	suolaa
3 dl	kaljamaltaita
3 ps	Sunnuntai Kuivahiivaa
3 dl	Sunnuntai Karkea Täysjyväruisjauhoja
3 dl	Elovena Vehnäleseitä
10 dl	Sunnuntai Erikoisvehnäjauhoja

Voiteluun:

1 dl	vettä
1 dl	siirappia

Lämmitä piimä 42 asteiseksi (reilusti kädenlämpöiseksi). Sekoita joukkoon siirappi, suola, kaljamaltaat ja täysjyväruisjauhot, joihin kuivahiiva on sekoitettu.

Sekoita leseet ja jauhot erillisessä kuhlussa. Lisää kuivat aineet taikinaan pari desilitraa kerrallaan puuhaarukalla sekoittaen. Sekoita, kunnes taikinasta tulee tasainen.

Kaada taikina kolmeen voideltuun leipävuokaan (vetoisuus 1 ½ litraa). Kohota leipiä liinalla peitettynä lämpimässä paikassa 1 ½ tuntia.

Paista leivät 175 asteisessa uunissa alatasolla noin 1 ½-2 tuntia. Voitele leipien pintaa paiston aikana muutamia kertoja siirappiseoksella. Kumoa leivät heti uunista oton jälkeen ja anna jäähtyä.



Suolainen piirakka

8 annosta • alle 60 min

Pohja:

100 g Sunnuntai Leivontamargariinia
2 dl Sunnuntai Erikoisvehnäjäuhhoa
1 dl juustoraastetta
1/2 dl vettä

Vinkki! Saat tumman piirakkapohjan korvaamalla 1 dl jauhoista Sunnuntai Karkealla Täysjyväruisjauholla.

Italian kinkkupiirakka:

100 g ilmauivattua kinkkua
n. 10 kpl kirsikkatomaatteja
1 pallo mozzarellaa
tuoretta basilikaa
200 g kermaviiliä
2-3 munaa
2-3 tl vihreää pestoa

Sieni-sipulipiirakka:

250 g säilykesienikuutioita tai tuoreita kantarelleja
1 sipuli
tuoretta timjamia
2 dl Wkermaa
2-3 munaa
70 g (voimakasta) juustoraastetta
suolaa ja mustapippuria

Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen. Sekoita pehmeään margariiniin muut pohjan ainekset. Taputtele taikina voidellun piirasvuon pohjalle ja reunoille (halkaisija 24 cm).

Lisää pohjan päälle valitsemasi täyte ja paista piirakkaa uunin keskitasolla noin 30 minuuttia.

Revi pohjan päälle ilmauivattu kinkku ja mozzarella sekä lisää halkaistut kirsikkatomaatit ja tuoreen basilikan lehtiä.

Sekoita kermaviili ja kananmunat ja kaada seos täytteen päälle. Lusikoi lopuksi pinnalle vihreää pestoa pieninä nokareina.

Paista piirakkaa uunin keskitasolla noin 30 minuuttia.

Valuta säilykesienet tai pilko tuoreet sienet. Silppua sipuli. Paista sienet ja sipuli pannulla ja lisää pohjan päälle. Revi päälle tuoretta timjamia.

Sekoita kerma, munat ja juustoraaste keskenään. Mausta seos suolalla ja pippurilla ja kaada täytteen päälle.

Paista piirakkaa uunin keskitasolla noin 30 minuuttia.

Pizzapohja

3 pyöreää pizzaa • yli 60 min • munaton

Pohja:

2 ½ dl vettä
2 tl suolaa
2 rkl öljyä
1 ps Sunnuntai Kuivahiivaa
5 ½ dl Sunnuntai Anni Helena Kakkuvehänäjauhoja

Kinkku-herkkusieni (3 pizzaa):

2 dl tomaattikastiketta
200 g kinkkusuikaleita
100 g säilykeherkkusieniä
150 g fetajuustoa
½ rs kirsikkatomaatteja
300 g juustoraastetta
oreganoa

Retiisi-kevätspuli (3 pizzaa):

2 dl tomaattikastiketta
1 ruukku tuoretta timjamia ja basilikaa
n. 10 retiisiä
2-3 kevätspulia
150 g sinihomejuustoa
2-3 herkkusientä
300 g juustoraastetta

Valmista taikina lisäämällä 42 asteeseen (reilusti kädenlämpöiseen) veteen öljy ja suola.

Sekoita kuivahiiva noin puoleen jauhoista ja yhdistä nesteeseen. Alusta taikinaan loput jauhoista ja vaivaa kimmoisaksi. Peitä taikina liinalla ja anna kohota kaksinkertaiseksi, noin 30 minuuttia. Valmistele täytteet taikinan kohotessa.

Vinkki! Voit myös pakastaa taikinan. Jaa taikina kohotuksen jälkeen kolmeen palloon, kääri taikinan kelmuun ja pakasta. Nosta jäätynyt taikina sulamaan jääkaappiin valmistamista edeltävänä päivänä tai huoneenlämpöön noin kaksi tuntia ennen valmistusta.

Laita uuni lämpenemään tasalämmöllä 240 asteeseen ja aseta uunipelti uuniin. Kumoa kohonnut taikina jauhotetulle työpöydälle ja jaa kolmeen osaan. Kauli pallot pyöreiksi pohjiksi ja nosta leivinpaperin päälle ennen täyttämistä.

Täytä pohjat mieleisilläsi täytteillä (järjestys: tomaattikastike, tuoreet yrtit, osa juustosta, muut täytteet ja päälle loput juustosta). Ota kuuma pelti uunista ja liu'uta pizzat leivinpaperin kanssa sen päälle. Paista pizzoja uunin keskiosassa noin 12 minuuttia. Viimeistele valmiit pizzat tuoreilla yrteillä.



SUNNUNTAI®

on herkkuhetki



Lisää inspiroivia reseptejä ja leivontavinkkejä
löydät osoitteesta
sunnuntai.fi
sekä Facebookista ja Instagramista
[@Sunnuntaileivonta](https://www.instagram.com/sunnuntaileivonta).

Ravintoraisio Oy • PL 101, 21201 Raisio • www.raisio.com

Kuluttajapalvelu, puh. 02 443 2022

Sunnuntai® on Raisio Oyj:n omistama tuotemerkki.

