



Maukkaat hapankaalipiirakat

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

Pohja 1:

2½ dl	maitoa
25 g	hiivaa
1 tl	suolaa
1 rkl	sokeria tai fariinisokeria
7 dl	vehnä jauhoja
100 g	voita

Pohja 2:

200 g	voita
250 g	perunasosetta (jauheesta valmistettu käy myös)
4 dl	vehnä jauhoja
1 tl	leivinjauhetta

Kasvistäyte:

60 g	Rasilaisen hapankaalia
1 kpl	iso sipuli
3 rkl	fariinisokeri
2 rkl	kuminoita
½ tl	suolaa
¼ tl	valkopippuria

Jauhelihatäyte:

200 g	jauhelihaa
1 kpl	sipuli silputtuna
400 g	Rasilaisen valkosipulihapankaalia
2 tl	kuivattua oreganoa
1 tl	paprikajauhetta
½ tl	suolaa
	riippaus valkopippurijauhetta (1 rkl sokeria)





Ruokaohje

- 1** Pohja 1:
Sekoita kädenlämpöiseen maitoon hiiva, suola, sokeri ja vehnäjauhot. Tee taikina ja lisää lopuksi pehmeä voi. Anna taikinan kohota peitteen alla.

Kauli taikinasta ohuehko suorakaiteen muotoinen levy (noin 35x25) ja nosta joko kasvis- tai jauhelihatäyte puolelle pohjaa. Taita loppu pohjasta päälle sekä painele sormin taitekohta ja päädyt tiukasti kiinni. Käännä piirakan taitekohta uunipellin pohjalle ja annan piirakan kohota.

Pistele kohonnut piirakka ja voitele munalla. Kypsennä noin puoli tuntia 200 asteisessa uunissa.

- 2** Pohja 2:
Sekoita pehmeä voi ja jauhot, joihin lisätty leivinjauhe. Lisää perunasose. Sekoita vain sen verran, että ainekset menevät sekaisin. Anna levätä kylmässä noin tunti ja kauli haluamaasi muotoon. Voit tehdä taikinasta levyjä, kuten pohja 1 ohjeessa, tai tehdä pikkupiiraita muotin avulla. Täytä joko kasvis- tai jauhelihatäytteellä.

Täytön jälkeen voitele vedellä piirakoiden taittokohdat, niin saat ne pysymään kiinni paiston aikana. Kanamunalla voitelu antaa kauniin paistopinnan.

Paista isot voitaikinapiiraat 200 asteessa noin puolin tuntia. Pienemmän kokoiset voi paistaa 225 asteessa noin 15 minuutin ajan.

- 3** Kasvistäyte:
Paista sipulisilppua hetki ja lisää hapankaali sekä mausteet, hauduta hetki.
- 4** Jauhelihatäyte:
Paista sipuli ja jauheliha erikseen. Lisää hapankaali ja hauduta hetki pannulla. Sekoita kaikki ainekset keskenään, lisää mausteet ja tarkista maku.