

## Leivontanurkan Arja kävi verkkovieraana!



**Miten tehdään herkullinen piparitaikina? Milloin pullataikina on valmis kohotettavaksi? Katso, mitä Leivontanurkan Arja Savela vastaili lukijoiden kysymyksiin.**

Arja kävi verkkovieraana 26.11.2009. Verkkovierailussa selvisi muun muassa se, miten tehdään maidoton voileipäkakku ja miten korvapuusteista saa kuohkeita. Katso kaikki vastaukset!

**Mikä olisi helppo ja nopea suolainen tarjottava pikkujouluvieraille? Jotain pientä mutta hyvää. Helppo ja nopea tehdä, kun töiden jälkeen pitää ehtiä, ennen kuin vieraat tulevat. Jälkiruoaksi on glögiä ja pipareita. T:jutta**

Arja täällä hei. Käteviä pikkutarjottavia ovat cocktail-palat. Paista lehti- tai torttutaikina ruudukkona uunissa. Jäähdyneenä irrota ruudukon palat ja halkaise ne. Täytä mieleisillä täytteillä, esim. feta, sinihomejuusto, oliivi, pesto, tuorejuusto ja/tai aurinkokuivattu tomaatti.

**Tiedätkö miten tehdään sellainen peruspiparitaikina, mistä voi tehdä pipareita sitten sellaisella piparipursottimella? T:Löpare**

Hyvä piparitaikina syntyy keittämällä siirappi-sokeriseoksessa piparkakkumausteita lisäämällä siihen jauhoja, munia ja rasvaa sekä soodaa. Tätä varten kannattaa etsiä ohje ([myllynparas.fi](http://myllynparas.fi)). Helpoimmalla pääset kun ostat pakastepiparkakkutaikinaa. Piparien koristepursotin tehdään kätevästi leivinpaperista. Taittele siitä suppilo.

**Olisiko sinulla antaa hyvää lanttukukon ohjetta? T:Savo**

En ole lanttukukon ekspertti, mutta kokeile tehdä lanttukukko valmiista pakasteruistaikinasta käyttämällä täytteeksi keitettyä ja maustettua lanttusurvosta. Voita lienee hyvä olla täytteessä.

26.11.2009

**Mistä tietää kun vaivaa käsin taikinaa, että se on valmis kohotettavaksi? T:ss**

Taikina on mukavan kimmoisaa ja se ei tartu enää käsiin vaivatessa. Yleensä tulee vaivata pidempään kuin luulee.

**Kävin katsomassa noita kuivakakkuohjeita ja vaikutti hyviltä, mutta voiko tuon kerman korvata maidolla? T:Minna H.**

Kyllä, kerman voi korvata maidolla tai jopa appelsiinimehulla. Myös kookosmaito tuo vaihtelua kakun makuun.

**Niin ja kuinka paljon on ohjeessa mainittu 150g juoksevaa margariinia ihan normaalista palamargariinista otettuna? T:Minna H.**

Margariinipakkauksessa on yleensä viivat, josta voi arvioida 150 grammaa. Sulata rasva ja mittaa sen jälkeen. 150 grammaa on 1,5 dl. Pullossa oleva margariini on kätevää helppoon kahvikakkuun.

**Mistä tiedän että kakku on sisältäkin varmasti kypsä? Ei ole kiva antaa raakaa kakkua lahjaksi. T:Liisa**

Kakkua voi kokeilla ohuella, puisella cocktail-tai grillitikulla. Työnnä se kakun keskelle. Jos tikkuun tarttuu raakaa taikinaa, kakku ei ole kypsä.

**Montako minuuttia pitäisi hiivataikinaa vaivata, kun käyttää sähkövatkainta? T:HS**

Sähkövatkaimen taikinakoukut rikkovat helposti taikinasitkoa. Eli käyttäisin sähkövatkainta vain muutaman minuutin ja jatkaisin vaivaamista käsin.

**Keksitkö mitään hyviä joululeivonnaisohjeita tai sivua josta sellaisia löytyy? Kiitos ja mukavaa joulun odotusta! T:jouluntunnelma**

Itse olen tehnyt ja koonnut runsaasti joulureseptejä [myllynparas.fi](http://myllynparas.fi) -sivujen reseptihakuun kohtaan "joulu".

**Mitä eroa on torttu- ja voitaikinalla? T:saana**

Torttutaikina on kasvisrasvalla leivottu laktoositon taikina, kun taas voitaikina on leivottu voilla. Lähinnä tuotteissa on siis makuero. Muuten levyt ovat yhtä paksuja.

**Kannattaako pullataikina vaivata käsin vaiko koneella? T:jippii**

Jos on hyvä kone, jossa on kunnan taikinakoukut, niin kone on kätevä. Pienessä monitoimikoneen kulhossa homma on usein turhan hankalaa. Käsin vaivaus voi olla jopa mukavaa ja terapeuttista.

**Miten voileipäkakun voisi täyttää ilman majoneesin ja sulatejuuston käyttöä? T:SH**

Tällä hetkellä ehdoton suosikkini on turkkilainen tai kreikkalainen jogurtti voileipäkakun täytteessä. Siitä tulee raikas täyte.

26.11.2009

**Mihin erikoisvehnäjauhot on ylipäättänsä tarkoitettu? Itse luulin että ne ovat parempia kuin tavalliset. T:jag**

Erikoisvehnäjauhot ovat yleisjauhoja. Jos kaapissa on vain yksi jauho, se soveltuu parhaiten moniin tarkoituksiin. Puolikarkeat vehnäjauhot ovat siis ennen kaikkea parempia hiivaleivontaan.

**Miten voisin leipoa itse kaneliässiä? T:jag**

Tee perusmurotaikina tai osta sellainen pakastealtaasta. Leivo taikinasta ohuita, pikkusormen paksuisia tankoja (n.7-10cm). Kierrittele ne kanelisokerissa ja taita tangot S:n mallisina uunipellille leivinpaperin päälle ja paista.

**Miten tehdään maidoton voileipäkakku? T:mari**

Voileipäkakku tulee tehdä tummaan, maidottomaan leipään tai käyttää siihen laktoositonta, maidotonta torttutaikinaa. Täyte tulee olla maidoton, eli korvaa tavallisen täyteen maitoainesosat soijakermalla tms.

**Hei, osaatko sanoa, kuinka kauan alkoholittomat, kuivat, hedelmäkakut säilyvät? Entä ihan tavallinen kuiva murokakku? T:Minä**

Viileässä, hajuilta suojattuna kuivakakut ja kuivat murokakut säilyvät pitkäänkin. Voi leipoa 2-3 viikkoa ennen joulua - jos ei tule syötyä! Jos epäilet säilyvyyttä, voit laittaa puolet kakusta pakastimeen.

**Hei! Osaatko neuvoa munattoman ja luontaisesti gluteenittoman piparkakun ja joulutortun ohjeen. T:allergikkojen äiti T:Kesäheinä**

Katso keliakialiiton sivuilta.

**Mitä perinteisiä kuivakakkuja on olemassa muita kuin hedelmä-taatelikakkuja? T:Minna H.**

Kokeile esim. rusinakakku, aprikoosikakku, suklaakakku, kardemummakakku tai sitruunakakku. Muista, että kakkuja voi myös kuorruttaa ja näin saat niistä erinäköisiä.

**Hei Arja. Annoin sinulle kerran hyvän kahvikakun ohjeen jolla vaan aineet sekaisin. Mistä löytäisin saman nopean hyvän ohjeen? Harmittaa kun ohje on hävinnyt. Ois kiva saada se ohje siis kiitos jos saan. tai mistä löytäisin sen ohjeen kaijasankkis@hotmail.com T:sankkis**

Tällainen ohje on olemassa. Katso "Helppoja kahvikakkuja moneen makuun" -resepti sivulta myllynparas.fi.

**Glögijuhliin juustotarjottimen rinnalle jotain nopeasti valmistettavaa muuta suolaista, mielellään "sormiruokaa", ei piirakoita tai salaatteja. T:Henriika**

Tänään leivontanurkan ajankohtaisena reseptinä ovat kinkku-tomaattihyrrät. Se on kätevä ja samalla ohjeella voi tehdä myös lohitäytteisiä tai pestotäytteisiä kiekkoja.

26.11.2009

**Hei! Miksi tekemäni korvapuustit jäävät aina jotenkin littanoiksi? Kiitos paljon jo etukäteen vastauksestasi! T:Susku**

Toivottavasti taikinaa on vaivattu tarpeeksi ja sitä on kohotettu tarpeeksi ja taikina ei ole ollut liian kovaa. Kova taikina ei tahdo kohota helpolla.

**Kun tekee itse tomusokerilla koristeita pipareihin niin onko mitä eroa, jos sekoittaa tomusokeria kananmunan valkuaiseen tai veteen? Olen nähnyt molempia ohjeita, mutta itse olen aina tehnyt veteen. T:Leipurityttö**

Vesi on mielestäni riittävä, mutta kananmunalla tai sitruunamehulla tai etikalla saa hieman kovemman kuorrutteen.

**Mikä on terveellisintä pastaa? T:riina**

Runsaskuituinen, joka tarkoittaa sitä, että pastassa on kuitua yli 6 grammaa 100 grammassa. Pasta on usein tällöin tummanväristä, mutta se voi olla myös vaikka keltaiseksi värjättyä ja silti tummaa. Katso, että pakkauksessa lukee runsaskuituinen.

**Mikä on sinun suosikki jouluherkku? T:Pekka**

Tällä hetkellä oma suosikkini on tiramisu-taatelitäytteiset lehtevät sydämet. Myös piparkakut ja sinihomejuusto ovat mielestäni mainio yhdistelmä.

**Miten perinteiseen taatelikakkuun saa vaihtelua? Voiko kakkuun käyttää suklaata, entä pähkinät? T:Leipuri**

Kyllä. Suklaa ja pähkinät sopivat hyvin vaihteluna taatelikakkuun. Myös kuivattuja jouluhedelmäpaloja tai kookoshiutaleita voi kokeilla.

**Voiko joulutorttuihin käyttää myös muuta kuin luumuhilloa? T:lina**

Tämän joulun hittini on taatelitäyte. Keitä taatelit rommissa tai punssissa ja laita täytettä torttuihin luumuhillon tapaan. (Alkoholi haihtuu keitetessä)

**Hei. Tulisiko korvapuustit leipoa erilaisilla jauhoilla kuin pikkuleivät tai kuivakakut? Missään leivontakirjassa ei kerrota asiasta. T:Salli Koivu**

Hiivataikinoihin paras jauho on puolikarkea vehnäjauho, koska se sitoo nesteen paremmin itseensä ja vaivatessa taikinaan muodostuu parempi sitko. Näin tulee kuohkeita pullia. Pikkuleipiin sopivat karkeat tai erikoisvehnäjauhot.

**Mitä suklaaherkkuja voisin tarjota tytölle treffeillä? T:henkka**

Moi. Monet tytöt tykkäävät sacher-leivoksista. Sellainen ohje löytyy esim. [www.myllynparas.fi](http://www.myllynparas.fi) hakusanalla "kevennetyt sacherleivokset"

**Mitä voisi laittaa pikkujoulupöydän salaattiin? T:niina**

Jouluista fiilistä salaattiin saat makeilla hedelmillä: viinirypäleillä, luumuilla, satsumilla. Mielestäni savukala tai kalkkuna sopivat myös hyvin salaattiin. Ruokaisuutta salaattiin saat esim. sydänmakaroneilla.

26.11.2009

**Anna vinkki hyvän suolaisen piirakan täytteeksi. T:Susanna**

Maistuva suolainen piirakantäyte syntyy esimerkiksi sekoittamalla savukinkkua, vuohenjuustoa, smetanaa, munaa ja mausteita.

**Etsin sen suklaakakun ohjetta minkä teit, kun olit verkkovieraana. Suklaakakun pohjat olivat 4kpl valmiita suklaataikinaa ja valkosuklaakuorrutus, mutta mitä tuli väliin?**

**Kiitos vastauksesta. T:kmk**

Käytin viimeksi suklaamoussea. Tässä ohje: 150-170 g tummaa suklaata, 2 dl kuohu- tai vispikermaa, 1-2 tl vaniljasokeria, (1-2 rkl rommia tai likööriä). Tai käytä valmista suklaamoussea tai kermarahkaa.

**Miten tehdään kaarevia seiniä piparkakkutaloon? T:maisaa**

Laita juuri uunista otettu (paistettu) piparitalon seinä jäähtymään leivinpaperin päällä kumollaan olevan kaarevan lautaspohjan päälle.

**Hyvää joulua! T:tiina**

Kiitos kysymyksistä. Seurailepa uusia ohjeita palstallani joka torstai. Maistuvaa joulun odotusta kaikille! t: Arja