



Myllyn Paras Pyöreät Piirakkataikinat Suolaiset ja Makeat

Myllyn Paras tuo markkinoille kesäkuussa 2010 uudet kätevät pyöreän muotoiset piirakkataikinat.

Uutuustaikinat ovat pehmeistä rasvoista leivottuja, valmiiksi pyöreän muotoisia laktoosittomia taikinapohjia. Taikina on helppo painella pyöreään vuokaan, vuokaa ei tarvitse erikseen voidella. Lisää vain haluamasi täyte ja paista uunissa.

Kypsä valmis piirakka on helppo leikata, koska pohjan rakenne on nimenomaan suunniteltu piirakoille ja pohja irtaana hyvin vuosta.



KÄYTTÖOHJE: Ota taikinalevy sulamaan huoneenlämpöön noin tunti ennen leivontaa. Painele sulanut taikina piirakkavuokaan, vuokaa ei tarvitse erikseen voidella. Lisää haluttu täyte ja paista 180 - 200 -asteisen uunin alimmalla tasolla n. 30 - 40 min täytteestä riippuen.



MP PYÖREÄ PIIRAKKATAIKINA, SUOLAINEN

380 g pussi (1 pyöreä levy), EAN 6417700067761

MP PYÖREÄ PIIRAKKATAIKINA, MAKEA

380 g pussi (1 pyöreä levy), EAN 6417700067754



Lisätietoja: www.myllynparas.fi

Viestintäpäällikkö

KtaO Arja Savela

040-522 9663

arja.savela@myllynparas.fi

Tuotepäällikkö

Johanna Kempainen

044-312 2037

johanna.kempainen@myllynparas.fi

KUVAT: Pakkausten ja piirakoiden kuvat ovat ladattavissa painokelpoisina www.myllynparas.fi kohdasta "kuvapankki". Pääset kuvapankkiin klikkaamalla esitetyttä "kirjautu" kohtaa.

Sisään päästyäsi mene valikkokohtaan **Pyöreät Makeat ja Suolaiset Piirakat**

PYÖREÄ KANTTARELLIPIIRAKKA

n. 25-30 cm:n pyöreä piirakkavuoka



1 kpl Myllyn Paras Pyöreä Piirakkataikina, suolainen (380 g)

Kantarellitäyte:

1	rkl	margariinia tai öljyä
½	l	kantarelleja tai muita syötäviä sieniä
2		sipulia (varsineen)
½	tl	suolaa
1/3	tl	valkopippuria
		rosmariinioksa hienonnettuna
½	dl	pinjansiemeniä
2	dl	kermaviiliä
1		munaa

Levitä taikina pyöreän piirakkavuolan pohjalle ja reunoille tasaisesti. Valmista täyte paistamalla kantarellit ja silputut sipulit pannussa. Lisää pinjansiemenet ja mausteet. Paista kunnes sienistä irtoava liemi on haihtunut. Sekoita erikseen kermaviiliin muna. Levitä pohjalle paistettu sieni-sipuliseos ja kaada päälle kermaviiliseos. Paista 200-asteisen uunin alimmalla tasolla 30 - 40 min kauniin väriseksi. Vuolan koko eli piirakan paksuus vaikuttaa paistoaikaan, mitä pienempi vuoka, sitä pidempi paistoaika.

Resepti: Arja Savela, Myllyn Paras Oy

VALKOSUKLAA MANSIKKAPIIRAKKA

n. 25-30 cm:n pyöreä piirakkavuoka



1 kpl Myllyn Paras Pyöreä Piirakkataikina, makea (380 g)

Täyte:

200 g valkosuklaa-limerahkaa
1 muna
1 dl kermaa
100 g valkosuklaata rouheena
4 dl mansikoita ai muita tuoreita marjoja
tuoreita basilikan tai sitruunamelissan lehtiä

Levitä sulanut piirakkataikina pyöreän piirakkavuolan pohjalle ja reunoille tasaisesti. Sekoita rahkai, muna, kerma ja kylmänä raastettu tai rouhittu valkosuklaa. Kaada seos piirakkapohjan päälle. Paista 200-asteisen uunin alimmalla tasolla 30 - 40 min kauniin väriseksi. Vuolan koko eli piirakan paksuus vaikuttaa paistoaikaan, mitä pienempi vuoka, sitä pidempi paistoaika.

Laita ennen tarjoilua kypsälle tortulle marjat ja yrttejä koristeeksi.

VINKKI: Halutessasi voit korvata valkosuklaan kuivatulla marjarouheella.

Resepti: Arja Savela, Myllyn Paras Oy

Katso reseptit www.myllynparas.fi