

Smallstore

SUOSITUIMMAT
RESEPTIT



HUNAJA - LAVENTELILEIPÄ

300 g täysjyvävehnä jauhoja

200 g vehnä jauhoja

1 tl kuivattua laventelia

2 tl kuivahiivaa

1 ½ tl suolaa

30 g hunajaa

350 g vettä



Sekoita kuiva-aineet keskenään. Lisää kädenlämpöinen vesi sekä hunaja ja sekoita taikinaiseksi taikinaksi. Peitä taikina kelmulla ja anna levätä noin 30 minuuttia.

Vaivaa taikinaa kunnes siitä tulee joustava ja kimmoisa.

Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi liinan alla runsaan tunnin. Taikinan voi jättää myös yöksi jääkaappiin, jolloin se saa lisää makua. Jos jätät taikinan jääkaappiin yöksi, muista ottaa se huoneenlämpöön kaksi tuntia ennen valmistamista.

Muotoile taikinasta pallo jauhotetulla pöydällä. Anna kohota vielä liinan alla noin puolen tunnin ajan. Lämmitä valurautapataa 240 asteisessa uunissa sillä välin kun taikina kohoaa. Laske uunin lämpötila 210 asteeseen.

Tee leipään muutama viilto ja laita se varovasti valurautapataan.

Paista leipää kannen alla noin 25 minuuttia. Ota kansi pois ja jatka paistamista vielä 10–15 minuuttia, kunnes leivästä tulee kullanruskea.

Valmis leipä kuulostaa ontolta. Jäähdytä leipä ritilän päällä.



LAVENTELI- NÄKKÄRI

- 1 dl* auringonkukansiemeniä
- 1 dl* seesaminsiemeniä
- ½ dl* kurpitsansiemeniä
- ½ dl* pellavansiemeniä
- 1-2 rkl* unikonsiemeniä
- ½ -1 tl* murskattuja fenkolinsiemeniä
- 1 dl* ruisjauhoja
- 1 dl* ruisrouhetta
- 1 dl* kaurahiutaleita
- 3 dl* vettä
- loraus öljyä
- päälle laventelisuolaa

Näkkäriä voi tehdä myös
GLUTEENITTOMANA



Sekoita kaikki aineet keskenään ja anna taikinan tekeytyä noin 30 minuuttia.

Taputtele taikina leivinpaperilla päällystetylle uunipellille. Ripottele laventelisuola tasaisesti taikinan päälle ja paista uunissa 145 asteessa noin tunnin. Näkkäri on jo rapeaa ja kuivunut kun otat sen pois uunista, silloin tiedät sen olevan valmista.

GLUTEENITON NÄKKÄRI

- 1 dl* seesaminsiemeniä
- 0,5 dl* pellavansiemeniä
- 1 dl* auringonkukansiemeniä
- 2 dl* maissijauhoja
- 0,5 dl* rysiöljyä
- 2 dl* kiehuvaa vettä
- päälle laventelisuolaa

PORKKANA KAKKU SIHTEEREIDEN TAPAAN

- 3 munaa
- 2,5 dl ruokosokeria
- 3 dl täysjyvävehnä jauhoja
- 1 dl vehnäleseitä
- 3 tl leivinjauhetta
- 2 tl Gertwiler
-luomumaustetta
- 1 tl aitoa vaniljaa
- 0,5 tl suolaa
- 3 dl porkkanaraastetta
- 2 dl sulatettua voita

Voitele pitkänomainen kakkuvuoka ja jauhota (leseillä).

Vatkaa munat ja sokeri, lisää toisiinsa sekoitetut kuivat aineet. Kääntelevä taikinaan porkkanaraaste. Lisää rasva viimeiseksi.

Kypsennä kakkua uunin keskitasolla 190 asteessa noin 40 min. Kumoa jäähtyneenä. Sekoita kuorrutusaineet keskenään ja levitä kakun pinnalle. Koristele siemenillä tai manteleilla.

Kuorrutus



150 g juoksevaa rasvaa

150 g tuorejuustoa

2 dl tomusokeria

2 tl vaniljasokeria

sitruunamehua



LAKUMUTA- KAKKU

200 g tummaa suklaata

(70-prosenttista)

100 g voita

4 munaa

3½ dl tomusokeria

1 rkl maissitärkkelystä

reilu rkl karkeaa lakujauhetta

voita

mantelijauhetta



Erottele keltaiset ja valkuaiset huolellisesti eri kulhoihin. Munien tulee olla huoneenlämpöisiä, jotta ne vaahtoutuvat paremmin. Sulata voi ja suklaa vesihautteessa, anna jäähtyä.

Laita uuni lämpenemään 180 asteeseen. Vuoraa irtopohjaisen, 20-senttisen vuoran pohja leivinpaperilla, voitele reunat voilla ja jauhota mantelijauholla.

Vaahdota valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Vaahdota toisessa kulhossa keltaiset ja tomusokeri, lisää tomusokeria joukkoon vähän kerrallaan. Siivilöi keltaisvaahdon joukkoon maissitärkkelys ja lakritsijauhe.

Sekoita keltaisvaahdon joukkoon jäähtynyt suklaa-voisula. Ota sitten 1/3 valkuaisvaahdosta ja yhdistä se voimakkaasti sekoitettua keltaisvaahdoton. Kääntele loput 2/3 valkuaisvaahdosta joukkoon varovaisesti.

Kaada taikina vuokaan. Paista uunin keskitasolla n. 20 minuutin ajan. Kaku saa olla keskeltä löysää, koska se muuttuu kiinteämmäksi.

Anna kakun jäähtyä huoneenlämmössä hetken aikaa, siirrä sitten jääkaappiin jäähmettymään. Anna kakun jäähmettyä uunista ottamisen jälkeen n. 2 tuntia, jotta sisus ei olisi enää juoksevaa.

Koristele kakku verkkokaupassamme myynnissä olevilla ruusun terälehdillä ja hienolla lakritsijauheella.

Smallstore

Smallstore on erikoisverkkokauppa, jossa tekijöillä on kiistanaton rakkaus laatuun, ruokaan, kulttuuriin ja kokemuksiin

Smallstoren tarina on alkanut yrittäjien yhteisestä intohimosta ruuanlaittoon ja leipomiseen. Kun idea ja haave omasta yrityksestä kypsyi uunissa tarpeeksi, oli aika hypätä pois säännöllisestä palkkatulosta ja lähteä yrittäjiksi.

Helmikuussa 2017 Smallstore Oy täytti 2 vuotta.

Tervetuloa tutustumaan tuotteisiimme ja tarinaamme ja käy osoitteessa www.smallstore.fi sekä Instagramissa että Facebookissa [#smallstoreherkkudeli](https://www.instagram.com/smallstoreherkkudeli)

Smallstore Oy
Vallihaudankatu 10
20100 Turku
puh. 044 987 1137
shop@smallstore.fi
www.smallstore.fi

