MAISSINEN PANNULEIPÄ

Tämä todella herkullisessa maissileivässä on rapea, ruskea kuori ja kullankeltainen sisus, ja se on monikäyttöinen ja helppotekoinen. Syö sellaisenaan, voin kanssa, chili con carnen kera, makeilla tai suolaisilla aineksilla maustettuna, aterian kanssa tai eväsleipänä. Leipä on valittu, koska se on luontaisesti gluteeniton.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN  **Valmisteluaika:** 5 minuuttia  **Kypsennysaika:** 20-25 minuuttia  **6 hengelle** | |
| 1 rkl | Pekonirasvaa tai paistinrasvaa |
| Noin 4 dl (250 g) | Kivijauhettuja maissisuurimoita (tai mieltymysten mukaan valkoisia maissijauhoja) |
| 2 rkl | Sokeria |
| 1 tl | Leivinjauhetta |
| 1 tl | Ruokasoodaa |
| 1 tl | Suolaa |
| 2 | Munaa vatkattuna |
| 5 dl | Piimää |
| 1. Kuumenna uuni +200ºC-asteiseksi. 2. Pane rasva isoon valurautapannuun tai Ø 23 cm:n kokoiseen uunivuokaan ja kuumenna uunissa. 3. Sekoita isossa kulhossa keskenään maissisuurimot, sokeri, leivinjauhe, sooda ja suola. 4. Vatkaa munat ja piimä keskenään ja lisää jauhoseokseen. Vatkaa tasaiseksi. 5. Kaada taikina kuuman rasvan päälle. Paista leipää uunin yläosassa noin 20 minuuttia eli kunnes pinta on ruskistunut ja sisus joustaa, kun sitä painaa varovasti. Tarjoa heti lohkoiksi leikattuna. | |
| **MAIDOTON, KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN**  **Seuraavan ohjeen maissileivästä** on versio jokaiselle neljästä allergeenista. Pohjoisvaltioiden leipä on makeampi ja kuohkeampi kuin etelävaltioiden, ja se paistetaan perinteisesti syvässä vuoassa. | |
| **TARJOILUEHDOTUKSIA**  Syö maissileipää sellaisenaan, voin kanssa tai esimerkiksi lihapatojen lisäkkeenä. Korvaa sokeri kokeeksi siirapilla tai hunajalla (nesteisiin sekoitettuna). Voit lisätä leipään myös jalopenoja **(jos voit syödä niitä),** maidotonta juustonkorviketta tai aurinkokuivattuja tomaatteja. | |

MAISSINEN VUOKALEIPÄ

|  |  |
| --- | --- |
| **PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 10 minuuttia  **Kypsennysaika:** 10-12 minuuttia muffineille, 20-25 minuuttia vuokaleipään  **8-10 hengelle** | |
| Runsas 2 dl (150 g) | Maissisuurimoita |
| 2 ¼ dl (140 g) | Vehnäjauhoja |
| 1 ½ rkl | Sokeria |
| 2 tl | Leivinjauhetta |
| ½ tl | Ruokasoodaa |
| ½ tl | Suolaa |
| 2 | Munaa vatkattuna |
| 1 ½ dl | Maitoa |
| 1 ½ dl | Piimää |
| 2 rkl | Maissiöljyä tai 30 g voita sulatettuna |
| 1. Kuumenna uuni +230ºC-asteiseksi. Voitele 18 x 23 cm:n kokinen uunivuoka tai vuoraa 12-reikäisen muffinivuoan kolot paperivuoilla. 2. Sekoita maissisuurimot, vehnäjauhot, sokeri, leivinjauhe, sooda ja suola keskenään isossa kulhossa. 3. Vatkaa munat, maito ja piimä ja lisää jauhoseokseen. Vatkaa hyvin. 4. Sekoita joukkoon öljy tai voi, niin että saat paksun, tahnamaisen taikinan. 5. Siirrä taikina vuokaan tai jaa muffinivuokiin. Paista uunin ylätasossa, kunnes leivät ovat kohonneita, kullanruskeita ja tuntuvat koskettaessa kiinteiltä – noin 10 minuuttia muffineja ja 20 minuuttia vuokaleipää. Jos paistat leivän vuoassa, leikkaa se neliöiksi. Tarjoa kuumana. | |
| **VIHJE**  Parhaan maun leipään saat, kun käytät kivijauhettuja keltaisia maissisuurimoita; sen tunnistaa täplistä. | |
| **MAIDOTON** **myös pähkinätön**  **Korvaa maito** samalla määrällä soijamaidolla ja piimä samalla määrällä soijajogurttia. Sekoita taikinaan kohdassa 3 maissi- tai muuta kasviöljyä voin sijaan. Etene pähkinättömän reseptin mukaan. Muista voidella vuoka maidottomalla rasvalla tai öljyllä. Käytä muunnelmissa maidotonta juustonkorviketta. | |
| **KANANMUNATON myös pähkinätön**  **Jätä munat pois**. Lisää kuivien ainesten joukkoon 2 rkl soija- tai perunajauhoja ja käytä leivinjauhetta 1 rkl. Lisää nesteisiin 3 rkl vettä ja 3 rkl pähkinätöntä kasviöljyä. Etene pähkinättömän reseptin mukaan. Kananmunattoman leivän pinta on viehättävästi säröillä ja reunat ovat hieman ruskeammat kuin pähkinättömässä versiossa. | |
| **GLUTEENITON** **myös pähkinätön**  **Valmista kuten pähkinätön leipä**, mutta korvaa vehnäjauhot gluteenittomilla valkoisilla jauhoilla ja lisää 1 tl ksantaanikumia kuivien ainesten joukkoon. Tämä leipä ei ruskistu yhtä paljon kuin muut versiot. | |