MUROTAIKINA

Tämä taikina on täydellinen pohja hedelmätortuille, kuten omenatortulle **(tarte aux pommes**), tai suolaisille piiraille, kuten kanapiirakalle. Kaikki versiot ovat herkullisia, ja niiden rakenne ja värisävy on hivenen erilainen. Jos leipominen ei ole ominta alaasi, alla on ohjeita ja erityisvinkkejä maidottoman ja gluteenittoman piirakkapohjan valmistamiseen.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 10 minuuttia + viilennys  **6-8 hengelle** | |
| 3 ¾ dl (250 g) | Vehnäjauhoja sekä ylimääräistä jauhottamiseen |
|  | Ripaus suolaa |
| 140 g | Voita kylmänä ja kuutioituna |
| 3 rkl | Jäävettä tai tarpeen mukaan |
| 1. Siivilöi jauhot ja suola kulhoon. Hiero voikuutioita sormenpäillä jauhoihin, kunnes seos on murumaista. 2. Sekoita haarukalla tai veitsellä sen verran kylmää vettä joukkoon, että saat pehmeän mutta ei tahmean taikinan. Puristele taikina kasaan käsin. 3. Siirrä taikina kevyesti jauhotetulle alustalle. Vaivaa sitä varovasti, kunnes se on sileää on tasaista. Kääri taikina tiiviisti muovikelmuun **(jotta reunat eivät kuivu ja murene, kun taikinaa kaulitaan)** ja nosta se jääkaappiin 30 minuutiksi tai kunnes se on kiinteää. Käytä tarpeen mukaan. Taikinan voi pakastaa. | |
| **VIHJEITÄ**  Juju murotaikinan tekemisessä on pitää kaikki mahdollisimman kylmänä – kylmä huone, kylmä alusta **(marmorinen leikkuulauta on paras),** kylmät kädet ja kylmä neste, joka lisätään jauho-rasvaseokseen.  Murotaikinan voi halutessaan tehdä monitoimikoneessa. Sekoita rasva jauhoihin, niin että seos muuttuu murumaiseksi, mutta älä sekoita enempää. Lisää vesi vähän kerrallaan ja pysäytä kone heti, kun taikina muodostaa pallon. Älä sekoita liikaa, jotta lopputulos ei ole nahkamainen. Mitä vähemmän taikinaa sekoitetaan ja käsitellään, sitä paremmin.  Valmista makea murotaikina samoin kuin yllä, mutta lisää 2 rkl sokeria jauhoihin. | |
| **MAIDOTON** **myös kananmunaton ja pähkinätön**  **Valmista taikina ohjeen mukaan**, mutta vaihda voi maidottomaan kovaan kasvirasvaan. | |
| **GLUTEENITON** **myös pähkinätön**  **Valmisteluaika:** 10 minuuttia + viilennys  **6-8 hengelle** | |
| Noin 2 dl ( 115 g) | Riisijauhoja sekä ylimääräistä jauhottamiseen |
| ¾ dl (55 g) | Perunajauhoja |
| 1 ¼ dl (85 g) | Maissisuurimoita **(polentajauhoja)** |
| 1 tl **(kukkurainen)** | Ksantaanikumia |
| Ripaus | suolaa |
| 140 g | Voita kuutioituna |
| 1 | Muna ja 2 rkl kylmää vettä keskenään vatkattuna |
| 1. Siivilöi jauhot, maissisuurimot, ksantaanikumi ja suola kulhoon ja sekoita hyvin. Hiero voi sekaan sormenpäillä, niin että saat murumaisen seoksen. 2. Tee syvennys seoksen keskelle ja kaada siihen ¾ muna-vesiseoksesta. Sen pitäisi riittää, jotta saat haarukalla sekoittaen ainekset pysymään kasassa. Lisää tarvittaessa vielä muutama tippa, jotta taikina pysyy koossa. Varo lisäämästä liikaa nestettä; kostea taikina on ehkä helpompaa käsitellä, mutta se voi sitkistyä paistamisen aikana. Kokoa taikina käsin palloksi. 3. Siirrä taikinapallo riisijauhoilla kevyesti jauhotetulle alustalle ja alusta tasaiseksi eli noin 3 minuuttia. Muotoile taikinasta pallo ja kääri sen ympärille muovikelmu. Nosta kylmään 30 minuutiksi. Käytä taikina tarpeen tullen. Taikinan voi pakastaa. | |
| **VIHJEITÄ**  Valmista makea gluteeniton murotaikina samoin kuin yllä, mutta lisää 2 rkl sokeri kohdan 1 lopussa.  Gluteenittomista jauhoista tehty taikina on herkullisen rapea, mutta jos olet tottunut leipomaan tavallisilla jauhoilla, taikinaa on vaikeampi käsitellä. **Älä sorru lisäämään vettä, vaan anna taikinan olla kuivan ja murenevan tuntuista. Siksi taikinaa käsitellään käsin, sillä koneella taikinan koostumusta ei hallitse samalla tavalla.** | |
| **VARO** **riisijauhoja**, sillä ne saattavat sisältää pieniä määriä pähkinää. | |