Gluteenittomat reseptit

Sisällysluettelo

TARJAN RESEPTIT
Cake-Mix kakkupohja
Fraisier rullakakku
Juustokakkumassa
Kakkutikkarimassa
Karamellisoitu pekaanipähkinä
Supermarja-karamelli tartaletti
Tuulihattu
Vaniljakreemi

KIMMON RESEPTIT
Briossisämpylä
Joulutorttu lehtitaikinasta
Kaurapellavaleipä
Leipä ja minipatonki
Panettone
Pasteija lehtitaikinasta
Pizza
Pulla
Riisipiirakan kuoritaikina
Säilyvämpi vuokaleipä
Siemenvuokaleipä
Suolainen muffinssi
Sämpylä
Viineri
Wrap

URHON RESEPTIT
Kalaton pasteijatäyte
Lihaton pasteijatäyte
Pasteija lehtitaikinasta

Gluteeniton

Cake Mix kakkupohja

Raaka-aine		**g**	**%**
GF cake mix		1000	50,0
Kananmuna/munamassa		500	25,0
Rypsiöljy		350	17,5
Vesi		150	7,5
			0,0
Paino g		**2 000**	**100,0**
Sekoitusaika	3 min, keskinopeus, lapa		
Massan lämpötila	noin 22 C		
Kappalepaino g	500		
Vuoka	18 cm		
Paisto lämpötila	165 - 175		
Paistoaika	25 - 30 min		
Muuta / Other comments:			
Huoneenlämpöiset raaka-aineet.			
Käännä ja irrota vuoat kun ovat vielä lämpimiä.			
Saa leikattua nätisti kahteen osaan.			
Paisto Reventin pinnavaunussa 19 cm vuoka 170 C:			
500 g massaa 30 min.			
600 g massaa 35 min			

Gluteeniton

Fraisier-rulla

Marjatäyte:		**g**	**%**
Pakastevadelma		240	35,6
Pakastemansikka		240	35,6
Tärkkelyssiirappi		80	11,9
Kidesokeri		50	7,4
Pektiini		10	1,5
Limemehu		50	7,4
(Appelsiininkukkamehu)		5	0,7
Nappage:		**675**	**100,0**
Soseuta tai murskaa pakastemarjat. Lämmitä marjat ja tärkkelyssiirappi 60 C.			
Lisää pektiini sekoitettuna kidesokeriin. Kiehauta.			
Lisää limemehu ja appelsiininkukka, kun seos on jäähtynyt noin 50 asteeseen.			
Jäähdytä ja levitä leivospohjille tasaisesti. Käytä pohjia hetki pakastimessa ennen			
seuraavan täytteen levittämistä.			
Vaahdotettu Ganache:			
Vispikerma		300	22,9 %
Tärkkelyssiirappi		40	3,1 %
Callebaut suklaanappi valkoinen		120	9,2 %
Kaakaovoi		40	3,1 %
Vispikerma		590	45,0 %
Mantelimassa		220	16,8 %
Pregel Vanilla Tahiti		30	2,3 %
Appelsiininkukkavesi		50	3,8 %
Paino g		1 310	100,0 %
Lämmitä 300 g kermaa ja tärkkelysiirappi. Kaada osa seoksesta sulatetun			
suklaanapin ja kaakaovoin joukkoon. Sekoita ja lisää loput kermaseoksesta. Lisää			
mantelimassa ja viimeisenä kermavaahto, vanilja ja appelsiininkukkamehu.			
Anna jäähtyä ainakin 4 h kylmässä ennen vaahdottamista. Vaahdota vispilällä vaahdoksi.			
Levitä ganache marjatäytteen päälle.			

Murotaikina			
Gf Multidark		700	31,1 %
Voi		500	22,2 %
Riisijauho		400	17,8 %
Kidesokeri		350	
Kokomunamassa		200	8,9 %
Keltuainen		50	2,2 %
Leivinjauhe		4	0,2 %
Pregel Vanilla Tahiti		30	1,3 %
Karkea suola		18	0,8 %
Paino g		2252	100,0 %
Sekoita kaikki aineet murotaikinaksi ja anna levätä yön yli jääkaapissa. Pehmennä seuraavana päivänä ja			
kauli 2 - 3 mm levyksi. Kauli mielellään loppuun leivinpaperien välissä. Leikkaa neliskulmaisia paloja ja			
paista tasaisella pellillä leivinpaperin päällä noin 160 C 8 min.			
(Paista murotaikinaa myös murua varten. Ks. Kakun kokoaminen.)			
Leivospohja			
Munankeltuainen		120	10,6 %
Kananmuna		320	28,3 %
Kidesokeri		250	22,1 %
Munanvalkuainen		200	17,7 %
Kidesokeri		80	7,1 %
Perunajauho		160	14,2 %
Paino g		1130	100,0 %
Lämmitä ja vispaa munankeltuaiset, kananmunat ja 250 g kidesokeria. Lämmitä ja vispaa valkuaiset ja			
80 g sokeria vaahdoksi. Yhdistä vaahdot ja lisää vehnäjauhot varovasti sekoittaen käsin. Levitä massa kahdelle			
tasaiselle pellille. Paista pinnavaunussa noin 220 C 6 min. Anna jäähtyä ja kostuta mansikkasiirapilla.			
Kakun kokoaminen			
Työskentele viileällä alustalla, marmoripöydällä tai metallipellin päällä.			
Leikkaa leivospohjasta noin 4 cm leveitä suikaleita. Viimeisten reunimmaisten palojen			
tulee kuitenkin olla noin 0,5 cm leveämpiä. Rullaa sisimmäinen pala ja nosta pysty-			
asentoon. Lisää suikaleita kakun ympärille, kunnes kakku on halutun kokoinen.			
Yhdestä leivospohjasta tulee noin kaksi kakkua.			
Murupohja:			
Murskattu kypsä murotaikina		340	63,0 %
Callebaut valkoinen suklaanappi		200	37,0 %
Paino g		540	100,0 %
Sulata valkoinen suklaa ja dippaa kakun pohja suklaaseen ja heti sen jälkeen murotaikinamuruun.			
Suihkuta pinta kuumahyytelöllä ja nosta muropohjan päälle.			
Koristele tuoreilla kuumahyytelössä dipatuilla mansikoilla.			

Gluteeniton

Juustokakkumassa

Raaka-aine		g	%
Tuorejuusto		150	3000,0
Kidesokeri		40	800,0
Vehnäjauho		5	100,0
Munankeltuainen		10	200,0
Kananmuna		30	600,0
Vispikerma juokseva		10	200,0
Paino g		245	4900,0
Paisto lämpötila	100 C		
Paistoaika	30 min		
Lämmitä tuorejuusto, sokeri ja jauhot kattilassa koko ajan sekoittaen. Lisää keltuaiset ja ota			
kattila pois liedeltä. Lisää kananmunat ja nestemäinen kerma. Annostele silikonivuokiin ja paista.			
Pakasta paiston jälkeen ja irrota jäätyneet juustokakut silikonivuoista.			

Gluteeniton

Kakkutikkarimassa

		g	%
Suklaakakkupohja:			
GF Cake-mix		1000	41,8 %
Kokomunamassa		600	25,1 %
Öljy		400	16,7 %
Kaakaojauhe		120	5,0 %
Tomusokeri		120	5,0 %
Vesi		150	6,3 %
		2390	**100,0 %**
Sekoita 3 min keskinopeudella ja annostele kakkuvuokiin.			
Paista noin 170 C 30 -35 min.			
Kakkutikkarimassa:			
Kypsä suklaakakkupohja		500	58,8 %
Kermakaramellipalat		100	11,8 %
Karamellisoitu pekaanipähkinä		100	11,8 %
Vispikerma		150	17,6 %
		850	**100,0 %**

Gluteeniton

Karamellisoitu pekaanipähkinä

		g	%
Pekaanipähkinä		500	83,3 %
Vähäsuolainen voi		50	8,3 %
Fariinisokeri		50	8,3 %
Paino g		600	100 %
Sekoita sulatettu voi ja sokeri pekaanipähkinöihin.			
Levitä pellille ja paahda 170 C noin 8 - 10 min.			
Siirrä vispariin ja sekoita lapavatkaimella minuutin ajan.			
Lisää kananmunat vähitellen ja sekoita keskinopeudella kunnes taikina on tasaista.			
Pursota tähtityllällä pellille ja paista pinnavaunu-uunissa noin 180 C 20 min. (Arina 210 C.)			
Täytä ja koristele jäähtyneet tuulihatut.			

Gluteeniton

Supermarja-karamellitartaletti

Supermarjamousse:		**g**	**%**
Vispikerma		700	26,5
Tuorejuusto		200	7,6
Delifruit Superfruit		400	15,1
Gelatiini		26	1,0
Vesi		200	7,6
Fortefrutto Vadelma		20	0,8
			0,0
Nappage:			0,0
Kuumahyytelö		1000	37,8
Vispikerma nestemäinen		100	3,8
(Oranssi väri)			0,0
Paino g		**2 646**	**100,0**
Vispaa kevyesti kerma. Liota gelatiini veteen. Kuumenna Delifruit.			
Sulata liotettu gelatiini liotusvesineen joukkoon. Yhdistä tuorejuustoon.			
Lisää kermavaahto kahdessa osassa. Annostele puolipallon muotoisiin silikonivuokiin ja pakasta.			
Dippaa jäätyneet mousset nappagessa ja asettele pohjien päälle.			
Caramel ganache:		**g**	**%**
Vispikerma		500	65,8
Nestesokeri		30	3,9
Gold suklaanappi		230	30,3
Paino g		760	100,0
Kiehauta kerma ja nestesokeri. Kaada suklaanappien päälle. Sekoita hyvin ja anna			
kristallisoitua vähintään 3 h, mieluummin yön yli.			
Vaahdota vispilällä vaahdoksi.			
Täytä jäähtyneet pohjat ganachella.			
Tasoita pinta ja ripottele päälle murskattua Gold suklaanappia tai muuta murua.			
GF murotaikina:		**g**	**%**
Gf Multidark		700	31 %
Voi		500	22 %
Riisijauho		400	18 %
Kidesokeri		350	16 %
Kokomunamassa		200	9 %
Keltuainen		50	2 %
Leivinjauhe		4	0 %
Pregel Vanilla Tahiti		30	1 %
Karkea suola		18	1 %
Paino g		2252	100 %
Sekoita kaikki aineet murotaikinaksi ja anna levätä yön yli jääkaapissa.			
Pehmennä seuraavana päivänä ja kauli 3 mm paksuksi. Muotoile ja paista arinauunissa 170 C 15 - 20 min			

Gluteeniton

Tuulihattu

		g	%
Gf Jolly		600	18,7 %
Vesi		1000	31,2 %
Voi		400	12,5 %
Kananmunat		1200	37,4 %
Suola		8	0,2 %
		3208	**100,0 %**
Täyte:			
Krocco White			
Supermarja mousse			
Keitä vesi, voi ja suola. Lisää Jolly ja sekoita voimakkaasti kunnes taikina irtoaa reunoilta.			
Siirrä vispariin ja sekoita lapavatkaimella minuutin ajan.			
Lisää kananmunat vähitellen ja sekoita keskinopeudella kunnes taikina on tasaista.			
Pursota tähtityllällä pellille ja paista pinnavaunu-uunissa noin 180 C 20 min. (Arina 210 C.)			
Täytä ja koristele jäähtyneet tuulihatut.			

Gluteeniton

Vaniljakreemi

		g	%
Laktoositon täysmaito		1530	48,9 %
Kidesokeri		580	18,5 %
Vispikerma		380	12,2 %
Keltuaismassa		380	12,2 %
Classic Paste Vanilla Tahiti		90	2,9 %
Perunatärkkelys		65	2,1 %
Instant Clearjel		100	3,2 %
Suola		2	0,1 %
Paino g		3 127	100 %
Sekoita kaikki kuivat aineet hyvin sekaisin. Sekoita osa maidosta, kerma ja keltuaiset yhteen.			
Yhdistä seokset ja sekoita hyvin. Kaada seos ja loput maidosta Masterchefiin.			
Valitse ohjelma "Custard" ja paina "GO".			

Gluteeniton

Briossisämpylä

Raaka-aine		g	%
Zeelandia Jolly		1000	17,3
Vesi 20°C		1000	17,3
Hiiva tuore		50	0,9
Munamassa		600	10,4
Sekoita 1 min hitaalla ja 3 min keskinopeudella			
Anna levätä 30min			
Zeelandia Cometa		1300	22,5
Sokeri		100	1,7
Vesi		600	10,4
Munamassa		600	10,4
Glukoosisiirappi		60	1,0
Suola		20	0,3
Voi pehmennetty		450	7,8
Paino g		**5780**	**100,0**
Sekoitus yleiskoneella	4min hitaalla		
lapavatkaimella	lisää voi, sekoita 5min keskinopeudella		
Taikinalepo	10min		
Annostelu	120gr		
Nostatus	120min		
Paisto	28min		
Kiertoilmauuni 180C			

Gluteeniton

Joulutorttu lehtitaikinasta

Raaka-aine		**g**	**%**
Zeelandia GF Gran Sfogliato		2000	41,7
Vesi 20°C		1100	22,9
Munamassa		300	6,3
Leipurin Kaulintamargariini		1400	29,2
Paino g		**4800**	**100,0**
Sekoitus yleiskoneella	5min hitaalla nopeudella		
lapavatkaimella			
Taikinalepo	10min		
Pakkaa kaulintarasva huolellisesti taikinaan.			
Kaulaa pienin ohennuksin. Käännöt ei alle 10mm. Mahdollisimman vähän venytystä.			
Kaulinta	3+4+3+4		
Joulutorttu uloskaulaus 8mm			
Ruudun koko 80 x 80mm. Leipurin Luumumarmeladi			
Paisto 200C 18min			

Gluteeniton

Kaurapellavaleipä

Raaka-aine		g	%
Singluplus Oat		10000	49,2
Vesi		10000	49,2
Suola		220	1,1
Tuorehiiva		100	0,5
Paino g		20320	100,0
Kappalepaino g	1,2 ltr vuoka	650	
Taikinan sekoitusaika		8 min hitaalla	
Taikinakone		Spiraali	
Taikinan lämpötila		28° C	
Lepoaika		ei	
Muotoilu		vuokaan	
Nostatus	35C 75%	75min	
Paisto lämpötila	Pinnavaunu	200 -> 180° C	
Paistoaika		70min	

Gluteeniton

Leipä ja minipatonki

Raaka-aine		g	%
Zeelandia Multi dark		3000	50,8
Vesi 20°C		2600	44,1
Suola		60	1,0
Hiiva tuore		120	2,0
Rypsiöljy		120	2,0
Paino g		**5900**	**100,0**
Sekoitus yleiskone	3min hidas +		
lapa	öljylisäys 3min keskinopeus		
Taikinalepo	10min		
Paloittelu	Leipä 500gr		
	Patonki 200gr		
Nostatus	45min		
Paisto Kiertoilmauuni	Leipä 30min		
Uuni 230 -> 190C	Patonki 25min		

Gluteeniton

Panettone

Raaka-aine		g	%
Zeelandia Jolly		1000	7,4
Munamassa		1400	10,3
Vesi 20°C		200	1,5
Hiiva tuore		150	1,1
Sekoita yleiskonessa lavalla	1min hitaalla ja 4min keskinopeudella		
30min lepo			
Zeelandia Cometa		2600	19,2
Munamassa		800	5,9
Sokeri		1400	10,3
Keltuaismassa		1200	8,8
Vesi 20°C		1200	8,8
Glukoosisiirappi		120	0,9
Panettonearomi		100	0,7
Pehmeä voi		1600	11,8
Rusinat yms.		1800	13,3
Paino g		**13570**	**100,0**
Sekoitus yleiskoneella	1min hitaalla +		
lavalla	4min keskinopeudella		
Raappaa reunat alas ja lisää voi			
Sekoita vielä 5min keskinopeudella			
Lisää lopuksi rusinat ja sekoita ne massaan hitaalla nopeudella.			
Annostele massa panettonevuokiin, 600gr			
Nostatus	noin 90min, 30C 75%		
Paisto kiertoilmauunissa	160C 50min		

Gluteeniton

Pasteija lehtitaikinasta

Raaka-aine		**g**	**%**
Zeelandia GF Gran Sfogliato		2000	41,7
Vesi 20°C		1100	22,9
Munamassa		300	6,3
Leipurin Kaulintamargariini		1400	29,2
Paino g		**4800**	**100,0**
Sekoitus yleiskoneella	5min hitaalla nopeudella		
lapavatkaimella			
Taikinalepo	10min		
Pakkaa kaulintarasva huolellisesti taikinaan.			
Kaulaa pienin ohennuksin. Käännöt ei alle 10mm. Mahdollisimman vähän venytystä.			
Kaulinta	3+4+3+4		
Pasteija uloskaulaus 3mm			
Nauha leveys 14cm, palan pituus 10cm, leikkurilla kuvio keskelle nauhaa.			
Paisto 200C 22min			
Täyte:			
Leipurin Piirakkaliha 1000			
Keitetty riisi 1000			
Paahdettu sipuli 200			
Munamassa 150			

Gluteeniton

Pizza

Raaka-aine		g	%
Zeelandia GF Jolly		3000	50,8
Vesi 20°C		2600	44,1
Suola		60	1,0
Hiiva tuore		120	2,0
Rypsiöljy		120	2,0
Paino g		**5900**	**100,0**
Sekoitus yleiskone	3min hidas +		
lapa	öljylisäys 3min keskinopeus		
Taikinalepo	10min		
Paloittelu	Pizzapohja 300gr		
	Minipizza 150gr		
Nostatus	45min		
Paisto Kiertoilmauuni	230 C 15 min		

Gluteeniton

Pulla

Raaka-aine		g	%
Zeelandia Jolly		1000	21,4
Zeelandia Cometa		1000	21,4
Hiiva tuore		120	2,6
Vesi		1400	29,9
Maitojauhe		120	2,6
Munamassa		400	8,6
Sokeri		400	8,6
Kardemumma		35	0,7
Sekoita 2 hitaalla ja 4 min keskinopeudella yleiskoneella lavalla.			
Raappaa reunat alas ja lisää			
Pehmennetty voi		200	4,3
Sekoita vielä 3 min keskinopeudella			
Paino g		**4675**	**100,0**
Taikinalepo	15min		
Palakoko	80gr		
Nostatus	90min 32C 75%		
Pullat paisto	Kiertoilmauuni 12min 190C		

Gluteeniton

Riisipiirakan taikina

Raaka-aine		g	%
Zeelandia GF Sfogliato		1000	57,1
Munamassa		150	8,6
HVP Extra Dark		20	1,1
Vesi		550	31,4
Rypsiöljy		30	1,7
Sekoita 2 hitaalla ja 4 min keskinopeudella yleiskoneella lavalla.			
Paino g		1750	100,0

Gluteeniton

Säilyvämpi vuokaleipä

Raaka-aine		**g**	**%**
Zeelandia Multidark		1000	23,1
Vesi 20°C		1000	23,1
Hiiva tuore		80	1,9
Sekoita.	30min lepo nostatuskaapissa		
Zeelandia Cometa		1000	23,1
Sokeri		100	2,3
Vesi		1000	23,1
Suola		40	0,9
Rypsiöljy		100	2,3
Paino g		**4320**	**100,0**
Sekoitus yleiskoneella	3min hitaalla +		
lavalla	öljylisäys 3min hitaalla		
Taikinalepo	10min		
Paloittelu	Leipä 700gr vuokasarjaan		
Nostatus	noin 60min		
Paisto	230 - 200C 70min		

Gluteeniton

Siemenvuokaleipä

Raaka-aine		**g**	**%**
Singluplus Seed WS		10000	58,7
Tuorehiiva		350	2,1
Vesi		6500	38,1
Suola		200	1,2
Paino g		**17 050**	**100,0**
Kappalepaino g		500	
Taikinan sekoitusaika		2+6	
Taikinakone		Spiraalikone	
Taikinan lämpötila		25	
Patalepo		ei	
Nostatusaika		45	
Nostatus Lämpötila C^0		37	
Kosteus %		72 %	
Paisto lämpötila		240->200	
Paistoaika		45	

Gluteeniton

Suolainen muffinssi

Raaka-aine		**g**	**%**
Zeelandia Jolly		200	12,9
Zeelandia Cometa		200	12,9
Maitojauhe		30	1,9
Vesi		400	25,8
Munamassa		400	25,8
Oliiviöljy		200	12,9
Raastettu parmesan		100	6,4
Leivinjauhe		15	1,0
Suola		6	0,4
Mustapippuri		1	0,1
Jauhettu Muskotti		0,5	0,0
Annostele nesteet sekoittimeen, ja lisää keskenään sekoitetut			0,0
kuiva-aineet. Sekoita lapavatkaimella 5min keskinopeudella.			
Annostele muffinsformuihin 2/3 vuokien koosta.			
Ennen paistamista ripottele haluamasi siemenet muffinsien pintaan.			
Paino g		**1552,5**	**100,0**
Massaa/kpl	80gr		
Paisto	Kiertoilmauuni 25min 170C		
Maustamisideat 200gr/ massakiloa kohti			
Fetajuustoa ja mustia oliiveja			
Raastettua kesäkurpitsaa ja pecorinojuustoa			
Kinkkua ja mozzarellaa			

Gluteeniton

Sämpylä

Raaka-aine		g	%
Zeelandia Jolly		2000	28,5
Vesi 30°C		2500	35,7
Hiiva tuore		200	2,9
Pellavansiemen		150	2,1
Sekoita.	30min lepo .		
Zeelandia Cometa		1000	14,3
Tummasiirappi		200	2,9
Vesi		500	7,1
Tattariraskijauhe		70	1,0
Kurpitsansiemen		150	2,1
Suola		40	0,6
Rypsiöljy		200	2,9
Paino g		**7010**	**100,0**
Sekoitus	3min hidas		
Ylesiskone	lisää öljy ja sekoita 5min		
	keskinopeus		
Taikinalepo	10min		
Paloittelu käsin 9x9cm	120gr		
Aseta ripottelu	Kurpitsansiemen ja		
molemmin puolin	Pellavansiemen		
Nostatus	60min		
Paisto kiertoilmauunissa	220 - 190C, 24min		

Gluteeniton

Viineri

Raaka-aine		g	%
GF Viennoiserie mix		1000	48,8
Kokomunamassa		100	4,9
Keltuaismassa		100	4,9
Tuorehiiva		50	2,4
Vesi		400	19,5
Leipurin Kaulintamargariini		400	19,5
Paino g		2 050	100,0
Kappalepaino g			
Taikinan sekoitusaika	2 minuuttia hitaalla + 3minuuttia keskinopeudella lapavatkaimella		
Paisto lämpötila	200 C		
Paistoaika	13 min		
Kaulauskaava 3 x 3 x 3			
Uloskaulaus 11mm			
Ruudun koko 80 x 80 mm			
Munavoitelu ja ripote koristerae/ mantelirouhe 50/50			
Nostatus 45min			
Keskustäyte Leipurin vanikreemi 30gr			

Gluteeniton

Wrap

Raaka-aine		g	%
Zeelandia GF Jolly		1000	54,8
Vesi		700	38,4
Rypsiöljy		100	5,5
Suola		20	1,1
Leivinjauhe		5	0,3
Paino g		**1825**	**100,0**
Sekoita 5 min keskinopeudella yleiskoneella koukulla.			
Muotoile taikinasta pallot, ja kauli 1 mm paksuisiksi lätyiksi.			
Paista arinauunissa 300C 30sekuntia / puoli.			

Gluteeniton ja vegaaninen

Kalaton pasteija

Raaka-aine		**g**	**%**
Glut mix			
Leivontamargariini			
Kananmuna			
Herneproteiini		15,00	0,10
Vesi		30,40	0,21
Rypsiöljy		10,00	0,07
Kuivattu ruohosipuli		0,30	0,00
Kuivattu tilli		0,80	0,01
Suola		1,00	0,01
Sipulijauhe		0,50	0,00
Valkosipuilijauhe		0,10	0,00
Piparjuurijauhe		0,52	0,00
Vegan Fraiche		14,00	0,10
Nori-levä		0,25	0,00
Kapris, valutettu		10,00	0,07
Kaura, jyvä		60,00	0,42
Hiivauute (Springer 2012)		1,10	0,01
Hiivauute (Springarom 7001)		0,10	0,00
Paino g		144,1	100 %

Gluteeniton ja vegaaninen

Lihaton pasteijatäyte

Raaka-aine		g	%
Teksturoitu herneproteiini		20,0	12,9 %
Vesi		35,0	22,6 %
Rypsiöljy		14,0	9,0 %
Kuivattu ruohosipuli		0,7	0,5 %
Suola		1,1	0,7 %
Valkosipulijauhe		0,3	0,2 %
Sipulijauhe		0,3	0,2 %
Mustapippurirouhe		0,2	0,1 %
Kaura Fraiche		20,0	12,9 %
Kaura, jyvä		60,0	38,7 %
Voiaromi (vegaaninen)		0,7	0,5 %
Hiivauute (Springer 4101)		0,4	0,3 %
Hiivauute (Springer 1204)		0,1	0,1 %
Hiivauute (Springer 2020)		0,7	0,5 %
Hiivauute (Springarom 7001)		1,6	1,0 %
Paino		155,1	100,0 %

Gluteeniton

Pasteija lehtitaikinasta

Raaka-aine		**g**	**%**
Zeelandia GF Gran Sfogliato		2000	41,7
Vesi 20°C		1100	22,9
Munamassa		300	6,3
Leipurin Kaulintamargariini		1400	29,2
Paino g		**4800**	**100,0**
Sekoitus yleiskoneella	5min hitaalla nopeudella		
lapavatkaimella			
Taikinalepo	10min		
Pakkaa kaulintarasva huolellisesti taikinaan.			
Kaulaa pienin ohennuksin. Käännöt ei alle 10mm. Mahdollisimman vähän venytystä.			
Kaulinta	3+4+3+4		
Pasteija uloskaulaus 3mm			
Nauha leveys 14cm, palan pituus 10cm, leikkurilla kuvio keskelle nauhaa.			
Paisto 200C 22min			
Täyte:			
Leipurin Piirakkaliha 1000			
Keitetty riisi 1000			
Paahdettu sipuli 200			
Munamassa 150			