



HEI ME LEIVOTAAN! -KAMPANJAN KUMPPANIN, SUOMEN SOKERIN, KESÄ MAISTUU MAKEALTA

Mansikkakakku on kesäleivonnaisten aatelineen, takuuvarma kahvipöydän kruunaaja. Oliivi-paprikaleipä puolestaan sopii kesäillassa kihisevän grilliruoan kaveriksi, ja marjakranssi muistuttaa huolettomista lomapäivistä mummolassa. Hei me leivotaan! -kampanjassa mukana oleva Suomen Sokeri Oy toivottaa leipojille herkkua kesää!

Mansikkakakku (12 palaa)

200 g porkkanoita
200 g manteleita
1 sitruuna
4 kananmunaa
1 maustemitallinen suolaa
1,5 dl Dansukker Siro erikoishienoa sokeria
1,75 dl vehnä jauhoja

Kuorrutus:

200 g maustamatonta tuorejuustoa
0,5–0,75 dl Dansukker Tomusokeria
2 tl Dansukker Vaniljasokeria
2 tl vastapuristettua sitruunamehua

Koristeluun:
mansikoita



Kuori ja raasta porkkanat. Jauha mantelit. Pese sitruuna huolellisesti ja raasta kuori hienoksi raasteeksi. Erottele munanvalkuaiset ja -keltuaiset. Vatkaa valkuaiset ja suola kiinteäksi vaahdoksi. Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaaleaksi, kuohkeaksi vaahdoksi. Sekoita keskenään jauhetut mantelit ja jauhot ja lisää varovasti keltuaisvaahdon joukkoon. Lisää porkkanaraaste ja sitruunankuoriraaste. Sekoita joukkoon valkuaisvahto. Kaada taikina voideltuun irtopohjavuokaan (halkaisija noin 24 cm). Paista uunin keskiosassa 175 asteessa noin 35 minuuttia. Anna jäähtyä rutilällä. Sekoita kuorrutuksen ainekset keskenään. Levitä kuorrutus jäähtyneen kakun päälle. Huuhtelee mansikat ja kuivaa ne talouspaperilla. Asettele mansikat kakun päälle.

Oliivi-paprikaleipä (1–2 kpl)

2,5 dl kädenlämpöistä vettä
1/2 palaa (25 g) hiivaa
1 tl suolaa
2 rkl Dansukker Leipäsiirappia
0,25 dl oliiviöljyä
noin 6 dl sämpyläjauhoja

Pinnalle:

1 rkl Dansukker Leipäsiirappia
1 rkl öljyä
1/2 vihreää paprikaa pieninä kuutioina
1/2 punaista paprikaa pieninä kuutioina
1 dl oliiveja



Sekoita vesi, hiiva, suola, leipäsiirappi ja oliiviöljy. Lisää jauhot hyvin vaivaten. Peitä taikina ja anna sen kohota lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi. Aseta leivinpaperi uunipellille ja ripottele paperille sämpyläjauhoja. Kumoa taikina pellille ja taputtele yhdeksi tai kahdeksi ohueksi leiväksi. Valuta leipäsiirappi ja oliiviöljy raidat päälle. Ripottele paprikakuutiot ja oliivit pinnalle ja painele ne kädellä taikinan pintaan kiinni. Paista 225–250 asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Nauti lämpimänä.

Marjakranssi (2 kpl)

Pullataikinapohja:

2,5 dl maitoa
25 g hiivaa
1 dl Dansukker Taloussokeria
0,5 tl suolaa
2 tl kardemummaa
75 g margariinia tai voita
n. 7 dl vehnä jauhoja

Täyte:

750 g maitorahkaa
3 kananmunaa
1,5 dl Dansukker Taloussokeria
2 tl perunajauhoja
25 g margariinia tai voita sulatettuna
3 tl Dansukker Vaniljasokeria

Voiteluun ja pinnalle:

1 kananmuna
3 rkl Dansukker Rapeaa raesokeria

Pinnalle:

noin 1 l marjoja

Hyytelökiille:

2 dl vettä
1,5 dl Dansukker Hyytelösokeria

Liuta kädenlämpöisen maidon joukkoon hiiva, suola, sokeri ja kardemumma. Lisää puolet vehnä jauhoista. Vatkaa muutama minuutti, jotta taikinaan tulee hyvä sitko. Lisää loput jauhot vähitellen koko ajan alustaen. Lisää viimeiseksi pehmeä margariini ja jatka alustamista, kunnes taikina irtaana kulhon reunosta. Peitä taikina ja anna kohota kaksinkertaiseksi lämpimässä. Sekoita täytteen aineet keskenään. Kuumenna uuni 200 asteeseen.

Jaa kohonnut taikina kahteen osaan. Ota taikinapaloista 1/3 ja painele palat voideltujen piirasvuokien (halkaisija 26–27 cm) pohjalle. Jaa loput taikinapalat kahtia ja pyöritä palat tangoiksi. Kierrä kaksi tankoa yhteen ja siirrä kierteet vuokiin piirakoiden reunuksiksi. Kohota piirakkapohjat. Painele kohonnut reunus vuokien laitoihin, voitele kananmunalla ja ripottele raesokeri päälle. Jaa täyte vuokiin. Paista 25–30 minuuttia. Jäähdytä. Levitä marjat täytteen päälle.

Hyytelökiille:

Kiehauta vesi kattilassa, lisää hyytelösokeri koko ajan sekoittaen. Kuumenna kiehuvaan. Anna jäähtyä noin 2 minuuttia. Levitä liemi lusikalla marjojen pinnalle, ensin ohuesti, sitten runsaammin.

Lisätietoa:

PR- ja viestintätoimisto Promode Oy, puh. (09) 170 070
Ulla-Maija Tamminen, ulla-maija.tamminen@promode.fi
Elina Kangas, elina.kangas@promode.fi

Hei me leivotaan! -kampanjan tarkoituksena on tehdä leipomisesta jälleen suomalainen perhetraditio ja lauantaisista perinteinen leivontapäivä. Kampanjalla halutaan innostaa perheiden lisäksi myös sisarusia ja ystävyksiä leipomaan yhdessä. Vuonna 2009 kampanja kuuluu radioaalloilla ja jalkautuu muun muassa nettiin ja koulujen kotitaloustunneille. Kampanjan pääteemoina ovat yhdessäolo, ilo ja osallistuminen. Hei me leivotaan! -viikkoa vietetään vuonna 2009 viikolla 40 ja Hei me leivotaan! -päivää 3.10.2009.

